

# Porter Bałtycki

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **31**
- SRM **47.8**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **64.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (31.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	2 kg (20.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.4%)	79 %	10
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.1%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (4.2%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	20 min