

# Porter Bałtycki

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **28.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.7%)	80 %	12
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (34.1%)	80 %	20
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (22.7%)	82 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (11.4%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.3%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.3%)	70 %	1300
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	12 g	Fermentis

## Notatki

- 21 dni burzliwa 10 oC  
3 dni diacetylowa 16 oC  
1-3 miesiące leżakowanie 0-4 oC  
rozlew  
*20 kwi 2017, 22:14*