

# Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **28**
- SRM **27.7**
- 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 **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeńsk	1.8 kg (22.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (28.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.3%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Słód Kawowy 250	0.2 kg (2.5%)	77 %	220
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (6.3%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	15 min	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	600 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Piwo wyszło bez "ciała" trzeba dodać więcej słodów dających słodowość, czekolate.  
*9 paź 2018, 13:47*