

## porter bałtycki

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **36.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	6 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.5%)	75 %	150
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (4.8%)	55 %	985
Dodatek	Pszeniczne płatki	1 kg (9.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale