

## Porter Bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **54.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (33%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (22%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (18.7%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis