

## Porter bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **28**
- SRM **25.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (60.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa	0.1 kg (1.5%)	70 %	800
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3%)	74 %	788
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.6%)	77 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.2%)	80 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	15 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis