

## porter bałtycki

---

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **35**
- SRM **33.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (52.1%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	3 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.1%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile