

## Porter bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **33**
- SRM **26.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.5%)	80 %	16
Ziarno	Vikking Red Active	0.8 kg (7.6%)	80 %	35
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (1.9%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	33 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---