

## Porter Bałtycki by Witold G

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **54**
- SRM **38.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (43.5%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (22.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (7.6%)	80 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (4.3%)	70 %	128
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.3%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (4.3%)	68 %	300
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.1%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (1.6%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	5 min	3.8 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis