

# Porter Bałtycki EBC68

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **28**
- SRM **34.8**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (49.1%)	80 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (24.5%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (6.1%)	75 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Black Malt	0.1 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (1.8%)	70 %	1000
Ziarno	Special W	1 kg (12.3%)	--- %	---
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (1.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (1.8%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial (US)	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w Jameson	100 g	Fermentacja cicha	30 dni