

## Porter Bałtycki HB 20,BLG

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **39**
- SRM **29.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (32.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.8%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis