

# Porter Bałtycki I

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **50.8**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	2 kg (50.6%)	80 %	9
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	1 kg (25.3%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.35 kg (8.9%)	30 %	1175
Ziarno	Weyermann - CaraHell	0.2 kg (5.1%)	74 %	25
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.1%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (5.1%)	68 %	125

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL Sybilla	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	PL Lubelski	20 g	10 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	--------	-------	------------------