

## Porter bałtycki ICE

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **28**
- SRM **30.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (30.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (30.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (10.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (2.5%)	76 %	150
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (2.5%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.5%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1.7 kg (17.3%)	78 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	1 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs