

## Porter bałtycki II

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **27**
- SRM **27.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **26 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (47.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (41.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.4%)	70 %	664
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.5%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentum Mobile