

# Porter Bałtycki Kazik

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **39**
- SRM **41.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **61.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński IREKS	2.5 kg (28.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski IREKS	4 kg (46%)	79 %	20
Ziarno	Karmelowy Heban 400 EBC IREKS	0.2 kg (2.3%)	70 %	400
Ziarno	Aroma IREKS	0.5 kg (5.7%)	70 %	250
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.5%)	80 %	3
Ziarno	Palony IREKS	0.3 kg (3.4%)	70 %	1400
Po scukrzeniu				
Ziarno	Pszeniczny czarny Ireks	0.2 kg (2.3%)	75 %	1700
Po scukrzeniu				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis