

# Porter bałtycki moj pierwszy

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **33**
- SRM **38**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (31.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (23.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.2%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Słód Kawowy Ciemny	0.2 kg (3.2%)	50 %	450

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	moje

### Notatki

- w 55 stopniach płatki  
65 stopniach slody normalne nie barwiace  
75 stopnaich barwiace  
3 kwi 2025, 18:38