

# Porter Bałtycki Murzynek Bambo

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **44**
- SRM **39.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **69C**
- Wystadź używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	4 kg (57.1%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (8.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.1%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	70 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Suche	11.5 g	Safale