

## Porter Bałtycki na drożdżach górnych

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **78**
- SRM **26.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (52.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (26.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.2%)	75 %	150
Cukier	Cukier	1 kg (8.8%)	100 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis