

## Porter Bałtycki (PB)

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **32**
- SRM **44.3**
- 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 **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (7.7%)	72 %	4
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (34.6%)	72 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.7 kg (34.6%)	72 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.4%)	73 %	80
Ziarno	Karmelowy Viking	0.3 kg (3.8%)	72 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	60 %	3
Ziarno	Żytni Czekoladowy Bamberg	0.4 kg (5.1%)	72 %	650
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.8%)	70 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	2.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis
Wyeast 2308 Munich Lager z mrożenia	Lager	Kultury	50 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Sól	0.25 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia (proszek)	8 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Soda oczyszczona	4 g	Zacieranie	---

### Notatki

- Profil wody (28l)  
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=M5YXJS7>  
3 sie 2024, 15:04