

## Porter Bałtycki - pierwsza próba

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **36**
- SRM **30**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **56.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (33.1%)	79 %	8
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.1%)	78 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.5%)	70 %	299
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	65 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	27 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Willamette	20 g	15 min	4.5 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3 %
-----------	-------------------	------	--------	-----

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	---

## Notatki

- Fermentacja burzliwa 12\* 30 dni  
cicha 5\* 14 dni  
leżakowanie minimum 3 mies.  
*28 mar 2018, 19:53*