

# Porter bałtycki STRZEGOM ALL MALT

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **28**
- SRM **36.5**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (40%)     | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 2.5 kg (33.3%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Stód Caramel Sweet  | 1 kg (13.3%)   | 75 %       | 50  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.5 kg (6.7%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600        | 0.5 kg (6.7%)  | 68 %       | 601 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 5 min  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                              | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium    |
|------------------------------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Gęstwa | 250 ml | Mangrove Jack's |