

## Porter Bałtycki Test

---

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **28**
- SRM **35.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **73.1 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73.1C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (38.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (48.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.22 kg (2.1%)	68 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.17 kg (1.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.9%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny 800	0.5 kg (4.9%)	68 %	800
Ziarno	Strzegom barwiący 1200	0.1 kg (1%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Czekoladowy 800 ebc	0.5 g	Zacieranie	20 min