

# Porter Bałtycki Twój Browar

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **52.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **73.1 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73.1C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (47.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.76 kg (37.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.33 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.36 kg (4.9%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.41 kg (5.6%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	32.2 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18.4 g	20 min	4 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Czekoladowy 1200 ebc	414 g	Zacieranie	20 min
------	-------------------------	-------	------------	--------

### Notatki

- Czekoladowy na 15 minut 73°C po negatywnej próbie jodowej  
22 lis 2016, 14:32