

## Porter Bałtycki v. 2.0

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **46**
- SRM **39.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (30%)	79 %	22
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	70 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2%)	55 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	palone ziarno pszenicy	0.2 kg (2%)	55 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	7 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
Lub gestwa FM705 złota brama				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe mokka	20 g	Fermentacja cicha	30 dni