

## Porter Bałtycki v. 2.0

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **35**
- SRM **35.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 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 **35.6 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 **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (37.7%)	79 %	22
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (28.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.4%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16%)	80 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (1.9%)	75 %	59
Ziarno	Wyermann - Carafa Specjal III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.9%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 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 moczone w burbonie	20 g	Fermentacja cicha	60 dni
rozlane po 1l				
Dodatek smakowy	suszona malina moczona w malinowicy	500 g	Fermentacja cicha	60 dni
rozlane po 1l				