

## porter bałtycki v.2 2016

---

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **51.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **1 min**
- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (47.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (35.3%)	79 %	16
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (11.8%)	75 %	450
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.9%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	19 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w 34/70	Lager	Suche	11.5 g	fermentis