

# Porter Bałtycki v1.1

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **25**
- SRM **55.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **78.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński          | 4 kg (32.3%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno          | Strzegom Monachijski typ II | 2.5 kg (20.2%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno          | Strzegom Pilzneński         | 3 kg (24.2%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 150         | 0.5 kg (4%)    | 75 %       | 150  |
| Ziarno          | Caraaroma                   | 0.5 kg (4%)    | 78 %       | 400  |
| Ziarno          | Abbey Castle                | 0.3 kg (2.4%)  | 80 %       | 45   |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (1.6%)  | 2 %        | 1200 |
| Ziarno          | Jęczmień palony             | 0.6 kg (4.8%)  | 5 %        | 985  |
| Ziarno          | Weyermann Caramunich 3      | 0.3 kg (2.4%)  | 76 %       | 150  |
| Płynny ekstrakt | Dark Liquid Extract         | 0.5 kg (4%)    | 78 %       | 35   |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

|                           |                   |      |        |      |
|---------------------------|-------------------|------|--------|------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 15 g | 30 min | 4 %  |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 4 %  |