

# 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**
- Wyszadzaj 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 %