

## Porter Bałtycki v6

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **52**
- SRM **27.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt    | 5.8 kg (68.2%) | 82 %       | 14  |
| Ziarno | Vienna Malt                      | 1.2 kg (14.1%) | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (5.9%)  | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Caraaroma                        | 0.5 kg (5.9%)  | 78 %       | 400 |
| Cukier | Maltodekstryna                   | 0.3 kg (3.5%)  | 76.1 %     | 0   |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK)              | 0.1 kg (1.2%)  | 73 %       | 887 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II   | 0.1 kg (1.2%)  | 70 %       | 837 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 58 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość  | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl <sub>2</sub> | 6.82 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy      | 9.55 g | Zacieranie | 60 min |