

## Porter bałtycki wędzony

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **44**
- SRM **29.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach                 | 3.2 kg (58.7%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (18.3%)   | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Płatki owsiane                         | 0.3 kg (5.5%)  | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Carahell                               | 0.3 kg (5.5%)  | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3                 | 0.2 kg (3.7%)  | 76 %       | 150  |
| Ziarno | Caraaroma                              | 0.2 kg (3.7%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy       | 0.15 kg (2.8%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Carafa II special                      | 0.1 kg (1.8%)  | 70 %       | 812  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 45 g  | 30 min | 10.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 350 ml | Fermentis    |

### Notatki

- słody palone na koniec przerwy 72 stopnie, gęstwa 10dniowa  
13l 20BLG  
*18 kwi 2024, 16:21*