

# Porter Bałtycki Wędzony Widawa 24 BLG

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **31**
- SRM **39.2**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (42.1%)	79 %	22
Ziarno	Słód wędzony Bestmalz	3 kg (31.6%)	82 %	5.5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	1 kg (10.5%)	80 %	28
Ziarno	Bestmalz Special X	0.5 kg (5.3%)	80 %	350
Ziarno	Słód Czekoladowy Bestmalz	0.25 kg (2.6%)	80 %	900
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (2.6%)	75 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Aromatic	0.25 kg (2.6%)	75 %	50
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.25 kg (2.6%)	75 %	1050

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	40 g	90 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	---