

## Porter bałtycki wędzony

- Gęstość **34.7 BLG**
- ABV **18.2 %**
- IBU **25**
- SRM **58.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.2 L**

### Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.2 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (19.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3.2 kg (21.3%)	80 %	16
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2.5 kg (16.6%)	82 %	10
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.8 kg (25.2%)	80.5 %	4
Ziarno	pszeniczny	1 kg (6.6%)	78 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.65 kg (4.3%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.9 kg (6%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	--------	--------	------------------