

## Porter Bałtycki (wena)

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **46.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (49%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150 (Caramunich)	1 kg (9.8%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (7.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	40 g	20 min	3.8 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	3000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Zacieranie:

Słód Carafa III dodać w 76°C na ostatnie 10 minut  
*21 sty 2017, 11:00*

- Fermentacja:

Fermentacja burzliwa - 4 tygodnie  
Fermentacja cicha 2 tygodnie  
Rkstrakt końcowy 8Blg  
*21 sty 2017, 11:00*