

## Porteru Bałtycku

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **30**
- SRM **19.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Red Active	2 kg (22.2%)	79 %	35
Ziarno	Viking Golden ale	2 kg (22.2%)	80 %	12
Ziarno	żytni czekoladowy	0.2 kg (2.2%)	70 %	650
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (8.9%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis