

# Puszczyk - Porter Bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **37**
- SRM **37.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (49.2%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (32.8%)	82 %	14
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (6.6%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.3%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.3%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	15 g	20 min	11.2 %

## Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------