

Sztudencki Czekoladowy Porter Bałtycki

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **30**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **42 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **37 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **42 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (44.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (44.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (2.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (2.7%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (4.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (1.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 20 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis |