

# 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**
- Wyladuj 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