

# Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **49**
- SRM **65.8**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony czereśnią	5 kg (53.2%)	82 %	10
Ziarno	Viking Wiedeński	1 kg (10.6%)	79 %	7
Ziarno	Viking Monachijski typ II	1 kg (10.6%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	1 kg (10.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (5.3%)	70 %	837
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.7 kg (7.4%)	67 %	900
Ziarno	Viking Barwiący	0.2 kg (2.1%)	65 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	50 g	10 min	7.2 %

## Drożdże

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

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