

2. Dyszka oszukany porter

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **42**
- SRM **20.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (40%)	79 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (20%)	80 %	15
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (20%)	80.5 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich	0.5 kg (5%)	78 %	150
Cukier	cukier	1 kg (10%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis