

## #36 Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **33**
- SRM **29.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **80.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 4 kg (44.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Caramel sweet Viking        | 1 kg (11.2%)   | 80 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (33.6%)   | 80 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.63 kg (7.1%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Żytni czekoladowy Wayermann | 0.3 kg (3.4%)  | 5 %        | 700 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | Magnum | 10 g  | 20 min | 11.5 %     |

### Notatki

- Wyszło 24L 21BLG

Drożdże w34/70 gestwa ok. 300ml

18XII 20:30 do 8stC

19XII 8stC

22XII 11,5stC brak fermentacji

23xii 15stC brak fermentacji  
24xii 14stC fermentacji od rana 21blg  
25xii 14stC 15blg  
27xii 8stC 12blg  
29xii 8stC 11,5blg  
31xii 10,5stC 10,5blg  
1XII 9stC 9BLG  
4.01 10stC 10blg

Cicha 04.01 10blg  
A: 12L + świeża gęstwa po pulsie w34/70  
B: 9L

Cicha 07.01 10BLG  
A: + 750g mrożonych truskawek do 12L  
B: bez zmian

Rozlew A 13.01  
10BLG 11stC  
1,9CO2 38g+300ml wody

Rozlew B 13.02  
10BLG 12stC 8,5L  
1,9CO2 28g+300ml wody  
*20 gru 2018, 21:01*