

Baracus Porter

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **28.9**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.35 kg (12.5%)	72 %	180
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (12.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.2 kg (7.1%)	85 %	5
Ziarno	Carafa	0.1 kg (3.6%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	1 min	4.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	6.5 g	---
-------------	-----	-------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min