

Hangry Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **31**
- SRM **31.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	3 kg (30%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (5%)	70 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2%)	73 %	1200
Do przejścia na mashout!				
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (3%)	70 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.9 %

Drożdże

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

34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis
-------	-------	--------	--------	-----------