

Porter

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **63**
- SRM **29.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (60.6%)	81 %	8
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.1%)	81 %	2
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.5 kg (18.2%)	80 %	20
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.4%)	74 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe Vanilla	20 g	Fermentacja cicha	14 dni