

Porter

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **59**
- SRM **30.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (13.3%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.3%)	71 %	600
Końcówka zacierania				
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.3%)	71 %	600
Wyladzanie				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	100 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Figa macerowana w JD	0 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Wiśnie po prod bimbru	0 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Wiórki dębowe macerowane w JD	0 g	Fermentacja cicha	---