

Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **42**
- SRM **43.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (41.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (12%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (12%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6%)	76 %	150
Ziarno	Viking Karmel 300	0.16 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (6%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	34 g	20 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona Śliwka	600 g	Gotowanie	15 min