

Porter

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **23**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **96 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	10 kg (41.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	8 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking - Monachijski typ II	4 kg (16.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (2.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (1.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.3 kg (1.2%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (0.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	6.8 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	5 min	4 %
Gotowanie	Perle	30 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	600 ml	---