

Porter

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **29**
- SRM **31.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (10.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (10.2%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.9 kg (10.2%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (8%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (3.4%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

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

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	340 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-------	--------	--------	------------------