

Porter

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU ---
- SRM **52.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (59.5%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Brown	0.3 kg (3.6%)	75 %	200
Ziarno	Chocolate Malt	0.3 kg (3.6%)	73 %	1200
Ziarno	Extra black	0.5 kg (6%)	65 %	1400
Ziarno	Pale Ale	2 kg (23.8%)	80 %	7