

Porter ala z Grodzisza

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **23**
- SRM **24.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	5 kg (52.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (10.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (10.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %