

Porter Gonnese

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **35**
- SRM **43.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.665 kg (83.6%)	80 %	5
Ziarno	słód jęczmienny czekoladowy 400 Viking Malt	0.37 kg (4.6%)	71 %	1000
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.37 kg (4.6%)	71 %	300
Ziarno	Prażone ziarna jęczmienia Viking Malt	0.37 kg (4.6%)	68 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	65 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis