

Porter Gryczany

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **18.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.35 kg (54%)	80 %	5
Ziarno	Gryczany	0.5 kg (20%)	65 %	10
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (6%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (6%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (4%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	23 g	60 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile