

Porter Gryczany TB

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **31.2**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.25 kg (35.2%)	79 %	6
Ziarno	Gryczany	1.9 kg (29.7%)	85 %	26
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.3%)	75 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.9%)	75 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (5.5%)	75 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	37 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs