

Porter Noworoczny 2023

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **45**
- SRM **18.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.6%)	60 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.3 kg (16.4%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (56.7%)	81 %	4
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.6%)	70 %	812
Ziarno	Brown Malt (Fawcet)t	1 kg (12.6%)	70 %	128
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczony	0.092 kg (1.2%)	65 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	30 g	60 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis