

Porter z Piwowara II

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **35**
- SRM **25.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **52C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.8 kg (54.5%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (21.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.3 kg (9.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (9.1%)	68 %	400
Ziarno	Weyerman - pszeniczny	0.2 kg (6.1%)	73 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	18 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	10 min	5.7 %