

Porter z Piwowara

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **37**
- SRM **21.2**
- 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 **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 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 **11.9 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 **1.6 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 (52.9%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1 kg (29.4%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (8.8%)	72 %	180
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyerman - pszeniczny	0.1 kg (2.9%)	73 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %