

## Porteros ferstos sztosos

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **34**
- SRM **33.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                | 2 kg (22.9%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Pilzneński                       | 2 kg (22.9%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I       | 1 kg (11.4%)   | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 1 kg (11.4%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 1 kg (11.4%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Caraaroma                        | 0.5 kg (5.7%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Amber                  | 0.5 kg (5.7%)  | 78 %       | 120  |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo III  | 0.25 kg (2.9%) | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.1%)  | 73 %       | 1001 |
| Cukier | Cukier                           | 0.4 kg (4.6%)  | 100 %      | ---  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum            | 25 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 20 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 600 ml | Fermentis    |