

zytni porter

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **28**
- SRM **24.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1.2 kg (27.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (11.4%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Płynne	200 ml	Gozdawa