

Żytni Porter

- Gęstość **20.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej L wody do zacierania do C
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając L wody o temp. C

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg	80 %	20
Ziarno	Żytni	2 kg	85 %	9
Ziarno	Pale Ale	1.65 kg	80 %	5.9
Ziarno	Karmelowy 130	0.3 kg	74.7 %	130
Ziarno	Karmelowy 60	0.3 kg	76.5 %	60
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg	60 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg	64.7 %	1600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	3 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Irlandzkie ciemności	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum mobile