#13 Dark Porter na monachijskim II

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **49**
- SRM **36.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg *(55.6%)*	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.6 kg *(7.4%)*	60 %	788
Ziarno	Caramel pils	0.5 kg *(6.2%)*	75 %	3
Ziarno	Karmelowy jasny	0.5 kg *(6.2%)*	79 %	30
Ziarno	crystal II	1 kg *(12.3%)*	80 %	200
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg *(12.3%)*	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	40 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	20 g	10 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.