

57-Porter 06.01.20

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **39**
- SRM **29.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (40%)	80 %	16
Ziarno	Wiedeński	1 kg (23.5%)	79 %	8
Ziarno	Pale Ale	0.5 kg (11.8%)	80 %	7
Ziarno	Cara-Dunkel	0.25 kg (5.9%)	74 %	120
Ziarno	Wędzony Steinbach	0.3 kg (7.1%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy UK	0.05 kg (1.2%)	70 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Chit Malt	0.2 kg (4.7%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	12 g	70 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	80 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ekstrakt czekoladowy	50 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Sliwka	500 g	Gotowanie	10 min
Inne	płatki waniliowe	25 g	Fermentacja cicha	13 dni