

Bo portery to ty umiesz stwarzać

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **41**
- SRM **25.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **27 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.25 kg (55.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (27.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.7%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.08 kg (2%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.18 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3.7%)	70 %	812
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.15 kg (3.7%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	12.5 g	Fermentis