

Dark Porter na monachijskim

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **67**
- SRM **39.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (44.1%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	60 %	788
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (2.9%)	75 %	20
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.4 kg (5.9%)	79 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (14.7%)	79 %	45
Ziarno	specjal x	1 kg (14.7%)	75 %	450
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (14.7%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Huell Melon	60 g	30 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile