

First Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **15**
- SRM **27.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.3 kg (14%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	3.3 kg (35.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	3.3 kg (35.5%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (10.8%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	65 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis w34/70	Lager	Suche	33 g	---