

## GAS Porter

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **56**
- SRM **31.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (55.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (16.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (11.1%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	0 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	25 g	40 min	8.8 %
Gotowanie	Target	25 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe Whisky	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	pożywka dla drożdży	5 g	Gotowanie	10 min