

# Gryczany Porter- Kooperacja piwna Pierre&Szymek [Nazwa robocza]

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **31**
- SRM **36.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.25 kg (49.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (14.5%)	79 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (2.9%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4%)	68 %	1202
Ziarno	Słód Gryczany	1.9 kg (22%)	65 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	37 g	20 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis

## Notatki

- Piwo stworzone pod okiem Szymka w jego browarze. Zacieranie na ostatnie 10minut z dodaniem sŁodu czekoladowego 1200.  
*9 lis 2018, 23:37*