

Harry Porter

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **31**
- SRM **25.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4 kg (44%)	77 %	9
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	3 kg (33%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	1 kg (11%)	74 %	39
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (3.3%)	60 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	60 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Premiant	60 g	5 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Bohemian Lager 2124	Lager	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs
------------------------------	-------	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic acid 80 %	4.8 g	Zacieranie	50 min
Czynnik do wody	Calcium chloried flake	9.3 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Calcium sulphate	8.3 g	Zacieranie	80 min