

## Karob Porter

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **25**
- SRM **46.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.28 kg (5.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5.1%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.29 kg (6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.3%)	85 %	1
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	1 kg (20.6%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1.147 kg (23.6%)	75 %	45
Ziarno	Carafa III	0.094 kg (1.9%)	70 %	1034
Cukier	Melasa karobowa	0.25 kg (5.1%)	--- %	700
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (10.3%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	12 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre