

Luk - Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **27**
- SRM **25.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wiedeński	2.6 kg (35.7%)	79 %	9
Ziarno	Viking Monachijski Jasny	1.74 kg (23.9%)	78 %	16
Ziarno	Viking Pilzneński	1.74 kg (23.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Karmelowy 150	0.43 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Viking Karmelowy 300	0.43 kg (5.9%)	73 %	300
Ziarno	Viking Cookie	0.17 kg (2.3%)	72 %	50
Ziarno	Viking Czekoladowy Ciemny	0.17 kg (2.3%)	67 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	8.7 g	20 min	6.3 %
Gotowanie	Lubelski	8.7 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	10 g	Fermentis