

Monster Porter

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **32**
- SRM **51**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **74 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **55.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	12 kg (56.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (14.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (9.4%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (8%)	90 %	650
Cukier	Muscovado ciemne	1 kg (4.7%)	99 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------