

# N°1 Podstawa Pastry Porter

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **46**
- SRM **44.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (36.5%)	80 %	5
Cukier	Muscovado	0.5 kg (3.6%)	98 %	400
Ziarno	Żytni	1 kg (7.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (7.3%)	70 %	128
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.5 kg (10.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (14.6%)	79 %	16

## Chmiele

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile