

## Nowy Re-Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **26**
- SRM **29.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (36.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (28.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (4.3%)	60 %	788
Ziarno	Pilzneński	2 kg (19%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (2.4%)	80 %	80
Ziarno	Cafe Light - Castle Malting	0.5 kg (4.8%)	80 %	250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

### Drożdże

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

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-------	--------	---------	------------------