

## Pedalski porter(większy cukier o 0.4)

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **32**
- SRM **63.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (29.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.6%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1 kg (9.8%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.9%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (16.7%)	90 %	621
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.6 kg (5.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suska sechlońska	500 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 60 kropli kokosowego  
20 kropli toffi  
40 klonowy  
czekoladowy 60  
waniliowy 20  
3 kwi 2020, 23:12