

Pierwszy porter

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **16**
- SRM **26.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **470 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **474.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **517.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **375 L**
- Całkowita objętość zacieru **525 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **375 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **292.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **517.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 110 kg (73.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 10 kg (6.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem | 25 kg (16.7%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 5 kg (3.3%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 150 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 500 g | 20 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 700 g | 5 min | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|--------|-------|--------------|
| W34/70 | Lager | Gęstwa | 1 ml | --- |