

## 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**
- Wyladzaj 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	---