

poretr V1

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **33**
- SRM **56.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (28.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (28.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.33 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.6 kg (5.7%)	60 %	827
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Black Malt	0.5 kg (4.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	9 %
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile