

## Port 2

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **48**
- SRM **36.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5.15 kg (41.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (32.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (6.5%)	70 %	4
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.8%)	55 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	50 g	90 min	12 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	5 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis