

Port am

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **50**
- SRM **40.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (34.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.5 kg (30.9%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (6.9%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich	0.5 kg (3.4%)	--- %	100
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.4%)	78 %	350
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.8 kg (5.5%)	85 %	18
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (5.5%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (1.4%)	68 %	400
Ziarno	Kawowy	0.25 kg (1.7%)	--- %	250
Ziarno	Carafa	0.1 kg (0.7%)	70 %	664
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (1%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1%)	55 %	1000
Ziarno	Special x	0.25 kg (1.7%)	--- %	350

Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (1.4%)	70 %	8
--------	---------------	---------------	------	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	30 g	60 min	18 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	25 min	12 %
Gotowanie	ADHA 572	10 g	25 min	13.4 %
Gotowanie	Azacca	10 g	25 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	ADHA 572	10 g	5 min	13.4 %
Gotowanie	Azacca	10 g	5 min	14 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	25 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis