

Porter #1

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **19**
- SRM **31.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **61.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (30%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (14%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4%)	85 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (6%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 04	Ale	Gęstwa	200 ml	---
Us 04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	200 g	Gotowanie	15 min