

Porter

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **15**
- SRM **33.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1356.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1968 L**
- Całkowita objętość zacieru **2460 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1968 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-119.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1356.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	125 kg (25.4%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	125 kg (25.4%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	125 kg (25.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	24 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	24 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	24 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	20 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Castle Cafe	15 kg (3%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	10 kg (2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1000 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	1000 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	1000 g	Mangrove Jack's