

## Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **32**
- SRM **27.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (44.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (44.4%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.4%)	73 %	120
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (3.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Czekoladowy żytni	0.35 kg (3.1%)	60 %	650

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Izabella	30 g	5 min	5.1 %

### Notatki

- 2 g siarczanu wapnia - gips
- 4g chlorku wapnia

10g węgla wapnia - kreda  
11 paź 2024, 08:09