

Porter

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **33**
- SRM **54.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **33 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (45.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.18 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.12 kg (1.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.7%)	68 %	1200
Cukier	Melasa	0.4 kg (4.6%)	80 %	25
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (9.1%)	85 %	3
Cukier	Cukier	1.5 kg (17.1%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs