

Porter

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **18**
- SRM **30.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (64.9%)	95 %	5
Ziarno	Weyermann Monachijski	2 kg (26%)	95 %	16
Ziarno	Weyermann Czekoladowy pszeniczny	0.1 kg (1.3%)	68 %	1100
Ziarno	Weyermann żytni czekoladowy	0.1 kg (1.3%)	73 %	700
Ziarno	Carafa II specjal	0.25 kg (3.2%)	70 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	100 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.1 %

Gotowanie	Challenger	5 g	5 min	5.8 %
-----------	------------	-----	-------	-------