

## Porter 2

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **47**
- SRM **40.1**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **59.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (40.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (11.5%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony jabłonią	1 kg (11.5%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.7%)	68 %	600
Ziarno	Special X Bestmalz	0.5 kg (5.7%)	70 %	350
Ziarno	Extra black	0.2 kg (2.3%)	65 %	1400
Ziarno	Carafa (R) Special typ III	0.2 kg (2.3%)	70 %	1400
Cukier	Brązowy cukier	0.2 kg (2.3%)	100 %	---
Dodatek	Łuska ryżowa	0.1 kg (1.1%)	1 %	---

### Chmiele

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	10 min	6.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	500 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	10 g	Zacieranie	90 min