

Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **39**
- SRM **31.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.8 kg (40.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.8 kg (30.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (10.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	120 ml	Fermentis