Porter

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **41**
- SRM **32.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	2 kg *(56.3%)*	78 %	8
Ziarno	Monachijski	0.65 kg *(18.3%)*	80 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg *(14.1%)*	82 %	4
Ziarno	Viking Chocolate Malt 1200	0.2 kg *(5.6%)*	68 %	1200
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg *(5.6%)*	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	13 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	13 g	7 min	4 %
Gotowanie	Magnat	4 g	30 min	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

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