

## Porter

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **24**
- SRM **37.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (52.6%)	79 %	22
Ziarno	żytni palony	0.25 kg (2.6%)	50 %	600
Ziarno	special x	0.5 kg (5.3%)	75 %	350
Ziarno	obłuszczone	0.25 kg (2.6%)	65 %	900
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	1 kg (10.5%)	85 %	8
Cukier	Moskavado	0.5 kg (5.3%)	95 %	100
Ziarno	Strzegom Golden Ale	0.75 kg (7.9%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.5%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	Apollo	10 g	50 min	17 %