

## PORTER

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **29**
- SRM **36.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (35.1%)	79 %	19
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (35.1%)	79 %	11
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.4%)	80 %	1
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.5 kg (5.8%)	73.58 %	474
Ziarno	Special W	0.5 kg (5.8%)	80.07 %	404
Ziarno	Żyto nie słodowane	0.5 kg (5.8%)	63 %	11
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.9%)	68 %	1353

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	DCL/Fermentis
----------------	-------	--------	--------	---------------