

## Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **33**
- SRM **29.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel sweet Viking	1 kg (11.2%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.6%)	80 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.63 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Żytni czekoladowy Wayermann	0.3 kg (3.4%)	5 %	700

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	---