

## PORTER

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **26**
- SRM **30**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (49.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (24.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.3%)	73 %	120
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (1.6%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.35 kg (3.8%)	70 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.3%)	85 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.3 kg (3.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier trzcinowy	300 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Carafa II dodana na ostatnie 15 minut.  
25 wrz 2019, 18:00