

Porter

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **20**
- SRM **38.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **62.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (33.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (16.9%)	85 %	7
Ziarno	Płatki żytnie	1 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.2%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (16.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16.9%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	60 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	40 min	3.5 %