

## Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **33**
- SRM **31.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (42%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.5%)	60 %	400
Ziarno	Płatki jęczmienne	1.2 kg (20.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Lomik	15 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	15 g	7 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suszona	400 g	Gotowanie	60 min