

Porter

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **29**
- SRM **23**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (34.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2 kg (23%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	44 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale W34/70	Lager	Suche	10 g	---