

Porter

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **29**
- SRM **31.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (56.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.9 kg (10.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.9 kg (10.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.9 kg (10.2%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.7 kg (8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.3 kg (3.4%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (1.1%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 340 ml | Fermentum Mobile |
|-------------------------|-------|--------|--------|------------------|