

## Porter

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **33**
- SRM **34.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.75 kg (39.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (22.7%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (2.3%)	75 %	65
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (2.3%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.23 kg (5.2%)	68 %	300
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.23 kg (5.2%)	73 %	887

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %

### Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	180 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry Oloroso	25 g	Fermentacja cicha	90 dni