

## Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **32**
- SRM **23**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (38.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (2.4%)	70 %	1024
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	10 min	5.3 %

### Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------