

Porter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **42**
- SRM **25.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **70.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **93.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **70.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	13.5 kg (57.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	6.6 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.9 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.45 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	1.05 kg (4.5%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	120 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier Trzcinowy	900 g	Gotowanie	20 min