

Porter

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **28**
- SRM **30.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (24.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (2.5%)	75 %	65
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	1.5 kg (18.4%)	78 %	20
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (12.3%)	80.5 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (36.8%)	79 %	10
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis