

Porter ala z Grodzisza

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **23**
- SRM **24.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 5 kg (52.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 1 kg (10.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (20.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.15 kg (1.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (2.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.1%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (10.5%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 50 g | 1 min | 13.2 % |