

Porter Band

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **19**
- SRM **29.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4.5 kg (44.1%)	81 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	4.5 kg (44.1%)	80 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (3.4%)	--- %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (1.5%)	--- %	1200
Ziarno	orkiszowy czekoladowy	0.2 kg (2%)	--- %	1000
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	65 min	4.6 %
Gotowanie	Perle	6 g	65 min	9.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie	10 g	Fermentacja cicha	---