

Porter Barycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **39**
- SRM **30.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (36.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (49%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.7 kg (8.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.16 kg (2%)	73 %	1000
Ziarno	Kawowy	0.1 kg (1.2%)	65 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	5 g	Zacieranie	100 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentowany w 15 st C.
12 lis 2017, 11:12