

Porter Beskidzki

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **35**
- SRM **24.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **88.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **66.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	12.6 kg (57%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	4 kg (18.1%)	78 %	18
Ziarno	Caramunich® typ I	2 kg (9%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	1.5 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1.5 kg (6.8%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	20 min	4 %