

## Porter Dwa

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **15.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **59.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.7 kg (65.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (15.6%)	80 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Vikingmalt	0.3 kg (2.9%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy 1200EBC Vikingmalt	0.2 kg (2%)	80 %	---
Ziarno	Caramunich Weyerman Typ II 100-130 EBC	0.5 kg (4.9%)	80 %	---
Ziarno	Karmelowy Czerwony 40-60EBC Vikingmalt	0.35 kg (3.4%)	75 %	---
Ziarno	Carafa Cofe Castelmalt 420-520EBC	0.4 kg (3.9%)	80 %	---

### Chmiele

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %