

Porter Gonnese

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **35**
- SRM **43.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|------------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.665 kg (83.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | słód jęczmienny czekoladowy 400 Viking Malt | 0.37 kg (4.6%) | 71 % | 1000 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.37 kg (4.6%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Prażone ziarna jęczmienia Viking Malt | 0.37 kg (4.6%) | 68 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.5%) | 65 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 20 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 5 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |