

# Porter Gryczany #1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **27.5**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle malting gryczany	2 kg (28.6%)	80 %	9
Ziarno	Maris Otter pale ale	2 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyerman - Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Enzymatyczny	0.25 kg (3.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.6%)	81 %	53
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (3.6%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.6%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (3.6%)	70 %	837
Ziarno	Wheat, Torrefied	0.25 kg (3.6%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Challenger	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	4 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Łyżeczka soli, do wyśładzania kwas mlekowy 6ml  
F1 - 16 BLG  
F 2 - 6,5 BLG  
But. 5,5 BLG  
CO2 vol 2,5  
17 lis 2019, 10:52