

# Porter Gryczany 14 BLG

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **29.2**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (63.1%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (18%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.6%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.35 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %