

Porter gryczany 14blg TB

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **30.7**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (33.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (18.8%)	80 %	16
Ziarno	gryczany	1.9 kg (28.6%)	65 %	---
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (3.8%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (5.3%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	37 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar
--------------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.2 g	Gotowanie	5 min