

Porter Gryczany

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **18.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.35 kg (54%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Gryczany | 0.5 kg (20%) | 65 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 0.25 kg (10%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.15 kg (6%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.15 kg (6%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.1 kg (4%) | 71 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 23 g | 60 min | 5.1 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |