

Porter kveik

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU ---
- SRM **41.2**
- Styl **Baltic 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (30%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4