

# Porter Mazowiecki

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **28**
- SRM **29.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.2%)	79 %	24
Ziarno	Monachijski jasny Castle Malting	1 kg (20.2%)	79 %	16
Ziarno	specjal B Castle Malting	0.2 kg (4%)	79 %	350
Ziarno	castle Malting biscuit malt	0.15 kg (3%)	79 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.1%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	5.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	---