

porter pszeniczny

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **33**
- SRM **26.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 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 **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (30.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilznieński | 1.5 kg (22.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.2 kg (33.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (4.5%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | karmelowy 200 | 0.3 kg (4.5%) | 70 % | 200 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.2 kg (3%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (2.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 30 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |