

## Porter pszeniczny

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **16**
- SRM **29.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetzymaj zacier **100 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **100 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (43.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30 - jasny	1 kg (12.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600 - ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Lomik	50 g	10 min	3.8 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Przerwa ferulikowa w zakresie 40-44 stopnie 120 minut.  
Podgrzew do 54 stopni i odbieramy dekoktu - podgrzew do 64 stopni na 30 minut, a następnie wrzenie 10 minut i powrót.  
Podgrzew do 64 stopni (jeśli jest taka potrzeba po dodaniu dekoktu) i odebranie dekoktu - podgrzew do 72 stopni na 40 minut, a następnie wrzenie 10 minut i powrót.  
Po dojściu do 78 stopni przerwa 5 minut i przeniesienie zacieru do filtracji.  
*28 lis 2017, 01:31*