

Porter Resztkowy

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **30**
- SRM **19.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (35.9%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.5 kg (35.9%) | 79 % | --- |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 1 kg (10.3%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | Carahell | 0.8 kg (8.2%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (2.1%) | 68 % | --- |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (1.5%) | 55 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (3.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (3.1%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Perle | 25 g | 15 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|-------|-------|--------------|
| w37 | Lager | Suche | 20 g | --- |