

Porter Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **144**
- SRM **40.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **58.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (31.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (31.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.9%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (7.9%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Vanguard	60 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
Gęstwa z US-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa całe ziarna	50 g	Gotowanie	30 min