

Porter Świąteczny

- Gęstość **19.4 BLG**
- ABV **8.36 %**
- IBU **17.03**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.3 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.94 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.92 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.94 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------|------------|------|
| Ziarno | Munich Light | 2 kg | 78.26 % | 15 |
| Ziarno | Vienna | 1.33 kg | 80.43 % | 8 |
| Ziarno | Pilsner | 1.33 kg | 78.26 % | 3 |
| Ziarno | Caramunich Type 1 | 0.67 kg | 72.83 % | 92 |
| Ziarno | CaraAroma | 0.33 kg | 78.26 % | 372 |
| Ziarno | Chocolate Wheat | 0.16 kg | 75.65 % | 1106 |
| Ziarno | Carafa III | 0.16 kg | 69.57 % | 1426 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 13.3 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 6.66 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| LALBREW® VOSS KVEIK ALE YEAST | | Suche | 73.7 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------------|--------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Citric acid | 3.28 g | Zacieranie | 0 min |
|-----------------|-------------|--------|------------|-------|