

PORTER W34-70 10.12.2024r

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **28**
- SRM **32.8**
- 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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Crisp Pale Ale | 2 kg (22.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (22.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Wiedeński | 1.5 kg (16.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem | 1 kg (11.3%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (5.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.45 kg (5.1%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (5.6%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.6 kg (6.8%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (3.4%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

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

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|--------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Tomyski | 50 g | 10 min | 2.8 % |
|---------------------------|---------|------|--------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 5 min |