

porter wedzony

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **37**
- SRM **28.4**
- Styl **Robust 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	5 kg (74.1%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.8%)	79 %	22
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3.7%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.7%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0 kg	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3.2 %
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis