

## porter weyermann

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **33**
- SRM **27.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.45 kg (9.9%)	78 %	4
Ziarno	Carafa II	0.27 kg (5.9%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.22 kg (4.8%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (2.2%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------