

Porter wielki czerwony

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **56.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6 kg (66.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.25 kg (13.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.5 kg (5.6%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (8.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	36 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suska sechlońska	1000 g	Gotowanie	10 min