

Porter wiosenny

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **43**
- SRM **39.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.1 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (36.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (27.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (9.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (1.8%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (1.8%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.9%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (1.8%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (0.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (9.2%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (3.7%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (3.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	800 ml	Fermentum Mobile