

PORTER WLP820

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **49**
- SRM **28.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (31.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.75 kg (29.3%)	79 %	22
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (10.6%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (7.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (10.6%)	75 %	60
Ziarno	CARAMEL AROMATIC MALT	0.36 kg (3.8%)	68 %	200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.07 kg (0.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.16 kg (1.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (1.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Magnum	30 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Bullion	80 g	10 min	7.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP820 - Oktoberfest/Märzen Lager Yeast	Lager	Płynne	300 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	15 min