

## Porter z Piwowara II

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **35**
- SRM **25.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **48 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **52C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.8 kg (54.5%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pilzneński                  | 0.7 kg (21.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 0.3 kg (9.1%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.3 kg (9.1%)  | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Weyerman - pszeniczny       | 0.2 kg (6.1%)  | 73 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 18 g  | 60 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Sybilla            | 40 g  | 10 min | 5.7 %      |