

porterek

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **31.5**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (18.7%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	3 kg (28%)	79 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (37.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (1.9%)	50 %	1202
Ziarno	caramunich 3	0.5 kg (4.7%)	76 %	140
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	1 kg (9.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	11.7 %