

## Porteris

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **36**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (46.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (28%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.7%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.7%)	71 %	1200
Cukier	Candi Sugar, Amber	1 kg (9.3%)	78.3 %	148
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.9%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w whisky przez rok	100 g	Fermentacja cicha	20 dni

### Notatki

- Warka 42. warzone 29.03. Wyszło 23l 20 blg. Przy rozlewie zjedzone do 4 BLG.  
29 mar 2019, 10:09