

## Porteros ferstos sztosos

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **34**
- SRM **33.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (22.9%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (22.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Amber	0.5 kg (5.7%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (2.9%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.1%)	73 %	1001
Cukier	Cukier	0.4 kg (4.6%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis