

Porteroza II

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **57.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 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 **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 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 **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Monachijski	5 kg (53.2%)	78 %	22
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (31.9%)	81 %	5
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (2.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (4.3%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Wędzony Wiśnia	0.4 kg (4.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa Special	0.2 kg (2.1%)	65 %	1400
Ziarno	Crisp - Chocolate	0.2 kg (2.1%)	--- %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Lager	Lager	Suche	36 g	---