

## Prawilniak - pierwszy porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **28**
- SRM **32.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.94 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **76.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (5.2%)	78 %	50
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (30.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (30.9%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.2%)	79 %	50
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (5.2%)	77 %	125
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.3%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.1%)	55 %	1100

Palone ziarno jęczmienia dodane podasz wygrzewu

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	45 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	35 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	25 min	11.2 %

Gotowanie	Magnat	10 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	5 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- coś tu jest pojebane  
19 sty 2019, 19:20