

PROJ PORTER

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **38**
- SRM **34.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.2 kg (4.8%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.6%)	68 %	1200
MAM na stanie				
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (6%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (7.2%)	72 %	236
MAM na stanie				
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (36.1%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.5 kg (12%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	8.4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	110 ml	Fermentis