

Projekt 24 #1

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **41**
- SRM **37.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (31%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	4
Ziarno	Pale Cookie VM	0.5 kg (7.7%)	79 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.15 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.12 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Special X Malt	0.12 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.07 kg (1.1%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %