

# PszePorter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **33**
- SRM **23.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszonicy	2.8 kg (46.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.7 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (11.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (0.8%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	60 g	60 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszonicy	Suche	11 g	safbrew