

Purter

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **23**
- SRM **16.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **59C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **62C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (49.3%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (19.7%)	82 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (19.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Noth	Ale	Gęstwa	200 ml	---