

Rye Porter

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **44**
- SRM **34.4**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **40 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.7 kg (14.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (5.3%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	120 min	10.9 %
Gotowanie	Zula	15 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	15 min	8.3 %