

Stout Porter (CZARNOBRODY 2.0)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **33**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **18.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.71 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.84 kg (44.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 2.5 kg (39.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.17 kg (2.7%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.28 kg (4.4%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.17 kg (2.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.3 kg (4.7%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.6%) | 55 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 22.73 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Marynka | 11.37 g | 20 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-------|--------|-----------|--------------|
| Wyeast 2000 - Budvar Lager | Lager | Płynne | 252.51 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 2.53 g | Gotowanie | 15 min |