

# Świadek Koronny

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **35**
- SRM **40.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.65 kg (47.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (22.5%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	20 min	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis