

porter

- Gęstość **24.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (44%)	79 %	10
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (33%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (5.5%)	95 %	1
Ziarno	Żytni	1 kg (11%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	SyBILLA	30 g	25 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis