

Porter

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **29**
- SRM **35.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	5 kg (44.4%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.75 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (8.9%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (8.9%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	40 g	20 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	20 min	3 %
Gotowanie	Iunga	30 g	70 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy curacao	25 g	Fermentacja cicha	3 dni