

Porter

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **32**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.2 kg (2.2%)	70 %	690
Ziarno	Carafa II special	0.2 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.4%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (53.8%)	81 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.1%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3.2 kg (34.4%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	11.5 %