

porter

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **33.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (39%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (39%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.8 kg (10.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (6.5%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.2 kg (2.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.1 kg (1.3%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Carafa | 0.1 kg (1.3%) | 70 % | 664 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 20 min | 4 % |