

porter c

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **42.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.177 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.5%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	100 ml	White Labs