

Porter (?) niskoalkoholowe

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **20**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.3 kg (9.4%)	70 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (46.9%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.2 kg (37.5%)	80 %	20

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis