

Porterus

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **50**
- Styl **Baltic Porter**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (6.2%)	80 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (10.4%)	80 %	20
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (10.4%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	1 kg (10.4%)	78 %	400
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.1%)	75.5 %	500
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.1%)	85 %	3