

# Henio Porter

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **31**
- SRM **30.2**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (29.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.35 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	9.5 g	Fermentis