

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 |