

Karmelowy słony porter

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU ---
- SRM **48.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	6 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	mix czekoladowy	0.5 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Caraaroma	2 kg (18.2%)	78 %	150