

Leśny Porter

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **51**
- SRM **53.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (35.7%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (17.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (5.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	6 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszone borowki	50 g	Fermentacja cicha	15 dni
Inne	Płatki orkiszowo owsiane błyskawiczne	100 g	Zacieranie	60 min