

Nasz Polski Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **50**
- SRM **31.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (35.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (8.8%)	68 %	601
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (7%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	40 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	14 g	Fermentis