

## owsiany porter

---

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **40**
- SRM **24.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (37.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (37.2%)	79 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (18.6%)	61 %	5
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (2.3%)	74 %	296
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.3%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %