

Poorter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **32**
- SRM **51.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - Pilsen Malt	6.8 kg (86.1%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (6.3%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (3.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	70 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis