

Porter #1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **30**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **365.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **512 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	52.5 kg (35.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	52.5 kg (35.9%)	79 %	10
Ziarno	Żytmi	8.3 kg (5.7%)	85 %	8
Ziarno	viking cookie	8 kg (5.5%)	72 %	50
Ziarno	Caraamber	5 kg (3.4%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	5 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	10 kg (6.8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	5 kg (3.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	500 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Oktawia	330 g	15 min	7.1 %