

Porter

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **24.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.6 kg (58.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (14.2%)	79 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (4.4%)	80 %	39
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.55 kg (4.9%)	72 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (3.5%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (2.7%)	70 %	49
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (0.9%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.4%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (3.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	40 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre