

Porter

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **42**
- SRM **30.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (19.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (29.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (19.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5%)	70 %	812
Cukier	Muscavado	0.4 kg (4%)	92 %	25
Ziarno	Platki	1.2 kg (11.9%)	15 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %