

Porter

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **43**
- SRM **58**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (30%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (30%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (10%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	1 kg (10%)	78 %	400
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (10%)	80 %	14
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	---