

Porter 2

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **29**
- SRM **53.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (52.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (10.5%)	71 %	600
Ziarno	Carabelge	1 kg (10.5%)	80 %	30
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.3%)	70 %	1034
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.2%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	3.4 %