

Porter

- Gęstość **21.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **32.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	5 kg (51.5%)	79 %	16
Ziarno	Smoked Malt	2 kg (20.6%)	78 %	18
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (15.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (10.3%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.1%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis