

Porter

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU ---
- SRM **43**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.1 kg (16.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3%)	68 %	1202
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1.5%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.5%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.5%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (0.8%)	79 %	45