

Porter 2018

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **34**
- SRM **33.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (49%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %