

porter 2019

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **26.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.3 kg (37.8%)	80 %	14
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.4%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.43 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.16 kg (2.6%)	70 %	49
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	60 %	1200
Cukier	cukier	0.3 kg (4.9%)	90 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.5%)	85 %	3