

porter_2021.12.04

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **37**
- SRM **31.2**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 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	Żytni	1 kg (10.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5.5 kg (56.7%)	79 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	2 kg (20.6%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis