

porter

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **35**
- SRM **28.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (14.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (7.4%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.3 kg (4.4%) | 73 % | 600 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (14.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (14.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (14.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (14.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 5 min | 10 % |