

Porter

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **38**
- SRM **78**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (31.8%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (31.8%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (31.8%)	90 %	621
Ziarno	Carafa	0.25 kg (4.7%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	22 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	250 g	Gotowanie	10 min