

porter

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **27**
- SRM **27.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.95 kg (24.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	4 kg (49.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.2%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.2%)	70 %	1000
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.9%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.3 kg (3.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre