

Porter 3

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **28**
- SRM **37.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	5 kg (51.3%)	100 %	30
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (30.8%)	81 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.32 kg (3.3%)	72 %	270
Ziarno	Special B Castle	0.53 kg (5.4%)	70 %	350
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (4.1%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (5.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	5.4 %