

PORTER #3

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **49**
- SRM **29.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **485 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **511.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **552 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **425.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **603.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	135 kg (76.1%)	79 %	7.5
Ziarno	Weyermann - Beech Smoked Malt	25 kg (14.1%)	77 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	5.5 kg (3.1%)	70 %	162.5
Ziarno	Weyermann Special W	4 kg (2.3%)	73 %	300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	3.9 kg (2.2%)	65 %	1050
Ziarno	Carafa III Special	4 kg (2.3%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	900 g	60 min	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafLager S-189	Lager	Gęstwa	15000 ml	Fermentis