

## Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **45**
- SRM **36.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (35.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	4 kg (35.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (2.7%)	75 %	59
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (4.5%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.7%)	68 %	1000
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (1.8%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	60 min	4 %