

porter

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **59.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (38.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (11.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Peat Smoked Malt | 1 kg (19.1%) | 74 % | 6 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.3 kg (5.7%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.2 kg (3.8%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.12 kg (2.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.12 kg (2.3%) | 68 % | 1200 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.7 kg (13.4%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 0 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |