

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