

Porter

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **34**
- SRM **22.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (52.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (21.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (2.6%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	40 g	2 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile