

porter

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **84**
- SRM **37.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (60.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12%)	85 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (18.1%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.2%)	70 %	299
Ziarno	carrafa	0.1 kg (1.2%)	60 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Magnat	30 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w30/70	Lager	Gęstwa	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki heavy whisky macallan	15 g	Fermentacja cicha	14 dni