

porter

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **22**
- SRM **35.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (21.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2.25 kg (32.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.9 kg (27.6%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.56 kg (8.1%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.37 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.2%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	11 g	0 min	4 %