

Porter

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **18**
- SRM **37.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **900 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **945 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **1089 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1116 L**
- Całkowita objętość zacieru **1488 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	175 kg (47%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	100 kg (26.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	50 kg (13.4%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	25 kg (6.7%)	75 %	30
Ziarno	Barwiący	22 kg (5.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	700 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	500 g	0 min	4 %