

porter b

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **24**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	9 kg (57.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (28.8%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.5 kg (3.2%)	72 %	49
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.2%)	65.2 %	315
Cukier	glukoza	0.6 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis