

PORTER B.

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **34**
- SRM **30.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.6 kg (39.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3.9 kg (27.7%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.7 kg (26.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (3.5%)	60 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (2.8%)	78 %	400

Chmiele

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