

## Porter ciasteczkowy

---

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **62**
- SRM **32.9**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (6.8%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %