

porter dojebany ze hej

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **40**
- SRM **38.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.1%)	68 %	300
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (3.9%)	78 %	51
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.25 kg (3.9%)	75 %	60
Ziarno	Cafe Light	0.3 kg (4.7%)	78 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (3.1%)	20 %	493
Ziarno	Castle Wheat Black	0.25 kg (3.9%)	70 %	1250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	30 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	18 %