

## 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 %       |