

Porter gryczany

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **30.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.7%)	79 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (4.7%)	75 %	60
Ziarno	Słód Gryczany	1.5 kg (28%)	68 %	9.5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile