

Porter II

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **43**
- SRM **31.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (43.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (17.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (17.5%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (2.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (4.4%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.4%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP838 - Southern German Lager Yeast	Lager	Płynne	5000 ml	White Labs