

# Porter Jagielloński

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **33**
- SRM **25.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (26.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (6.7%)	60 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.3%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	20 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min