

## Porter ryżowy

---

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU ---
- SRM **35.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (31.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (31.6%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	2.5 kg (26.3%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.3%)	60 %	788