

Porter świąteczny

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **43**
- SRM **40.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.3%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.4%)	70 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pomarńcze	30 g	Gotowanie	10 min