

Porter Twój Browar (nazwa robocza)

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **34**
- SRM **34.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.8 kg (47.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (37.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.35 kg (4.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.4 kg (5%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.45 kg (5.6%) | 60 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|-------|--------|--------------|
| W34/70 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |