

Porter Widawa

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **38**
- SRM **45.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5.9 kg (36.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	5.4 kg (33.1%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.8 kg (11%)	80 %	30
Ziarno	Special B Castle	0.91 kg (5.6%)	70 %	350
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.46 kg (2.8%)	60 %	690
Ziarno	Carafa III	0.46 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.46 kg (2.8%)	73 %	887
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	0.46 kg (2.8%)	74 %	39
Ziarno	Aromatic Malt	0.46 kg (2.8%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	82 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	lunga	11 g	5 min	11.5 %