

porter1

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **68**
- SRM **33.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (42.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (48.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (3.2%)	68 %	1300
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Lager	Lager	Płynne	200 ml	Wyeast Labs