

porterek

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU ---
- SRM **28.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	1 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (2.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (3.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (6.9%)	80 %	4