

Porterek

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **43**
- SRM **25.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (45.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.6 kg (45.6%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	60 %	788
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.5%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega