

porterek

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **46**
- SRM **30.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (27.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	80 min	10 %
Gotowanie	Marynka	75 g	20 min	10 %