

## Porterek

---

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **22**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (43.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (35.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985