

## porterek wędzony

---

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU ---
- SRM **58.7**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony bukiem weyermann	5 kg (39.8%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (39.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.8 kg (6.4%)	68 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (0.8%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.46 kg (3.7%)	75.5 %	480