

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 |