

PORTEROS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **33**
- SRM **46**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (31.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (31.6%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (10.5%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.3%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (2.1%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (3.2%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-23	Lager	Suche	11 g	---