

Porteru

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **29**
- SRM **79.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (34.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.4 kg (27.3%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	1 kg (11.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II Special	0.3 kg (3.4%)	70 %	1200
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.215 kg (2.4%)	55 %	1200
Ziarno	Słód Chocolate fawcett	0.5 kg (5.7%)	75 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.13 kg (1.5%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	15 min	11 %