

## Porterus

---

- Gęstość **35.9 BLG**
- ABV **19.1 %**
- IBU ---
- SRM **88.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (30.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Golden ale	2 kg (12.3%)	80 %	14
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (6.1%)	61 %	5
Ziarno	Żytmi	1.5 kg (9.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (6.1%)	68 %	1200
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.9 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (3.1%)	50 %	2
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.6%)	55 %	985
Ziarno	isaria 1924	1.5 kg (9.2%)	--- %	5
Ziarno	eraclea	0.5 kg (3.1%)	--- %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.8 kg (4.9%)	75.5 %	480