

## portier

---

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **45.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (12.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (23%)	80 %	---