

portier

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **45.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (32.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
glw35	Lager	Gęstwa	1500 ml	---