

Portier

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.35 kg (4.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (20.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.25 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.5%)	70 %	299
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	65 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---