

## PORTJER Puzon

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **40.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | wiednski stainbach           | 3.4 kg (47.2%) | 85 %       | 10   |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 3 kg (41.7%)   | 85 %       | 30   |
| Ziarno | Caraaroma                    | 0.4 kg (5.6%)  | 85 %       | 400  |
| Ziarno | Pszeniczny                   | 0.2 kg (2.8%)  | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny  | 0.12 kg (1.7%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | black crisp                  | 0.08 kg (1.1%) | 68 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Perle   | 35 g  | 20 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa                              | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 22 g  | ---          |