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 brzeczki **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	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.