

Pszeniczny porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **10**
- SRM **19.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (58.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (9.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (19.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	30 g	10 min	8.5 %