

Simple Porter

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **15**
- SRM **48.4**
- Styl **Baltic 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 **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (61%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (12.2%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (12.2%)	73 %	1001
Ziarno	Viking Wędzony czereśnią	1 kg (12.2%)	82 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.4%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---