

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 | --- |