

TOM4por

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **23**
- SRM **15.8**
- 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 **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (26.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.1%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (32.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	985
Cukier	cukier	0.5 kg (6.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Perle	15 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Suche	11 g	---