

Wcale nie porter 30BLG

- Gęstość **31.8 BLG**
- ABV **16.1 %**
- IBU **23**
- SRM **107.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **59 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.5 kg (30.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (27.1%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	4 kg (27.1%)	78 %	400
Nuty przewodnie: prażone orzechy, ciemny karmel, suszone owoce.				
Ziarno	Słód czekoladowy Viking Malt	0.75 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.75 kg (5.1%)	70 %	1034
Nuty przewodnie: kawa, kakao, ciemna czekolada.				
Ziarno	Słód kawowy	0.75 kg (5.1%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	20 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre