

wedzony porter

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU ---
- SRM **83.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	7 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.9 kg (18.5%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (6.4%)	73 %	1001
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (3.2%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.17 kg (1.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.07 kg (0.4%)	70 %	812
Ziarno	specjal b	0.25 kg (1.6%)	--- %	280
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.7 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.55 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.2%)	60 %	3
Ziarno	wheat black	0.7 kg (4.5%)	--- %	1100
Ziarno	specjal w	0.05 kg (0.3%)	--- %	280
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (6.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.6%)	68 %	1300