

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 |