

## wedzony porter górnej fermentacji

---

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **32.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (22.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (22.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (11.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.2%)	73 %	1001