

Wędzony porter grodziski

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **30**
- SRM **25.5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (64.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %