

żytni porter

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **36**
- SRM **37.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (37.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (13.1%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (16.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.4%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.45 kg (7.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (2.5%)	74 %	3
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (6.6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	fuggles	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	19 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis