

## Żytni porter

---

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU ---
- SRM **32.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (12.5%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Żytni              | 3 kg (25%)     | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Pilzneński         | 4 kg (33.3%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski        | 2 kg (16.7%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki orkiszowe   | 0.8 kg (6.7%)  | 60 %       | 4   |
| Ziarno | Mix ciemnych       | 0.7 kg (5.8%)  | 2 %        | 800 |