

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