

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 |