

## żyto portowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **26.2**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (30%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (6%)	78.3 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	28 g	60 min	7 %
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa 04	Ale	Suche	10 g	---