

## wedzony porter górnej fermentacji

---

- Gravity **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **32.3**
- Style **Baltic Porter**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **26.7 liter(s)**
- Total mash volume **35.6 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.5%)	79 %	22
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.2%)	79 %	10
Grain	Weyermann - Grodziski	2 kg (22.5%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (22.5%)	80 %	4
Grain	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (11.2%)	80 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.4%)	68 %	400
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	68 %	1200
Grain	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.2%)	75 %	150
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.2%)	73 %	1001