

## 22# porter bałtycki vol 2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **43**
- SRM **35.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód jęczmienny pilzneński Viking Malt | 5 kg (68.5%)  | --- %      | 3   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate               | 0.5 kg (6.8%) | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Monachijski                            | 0.5 kg (6.8%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom          | 1 kg (13.7%)  | 79 %       | 130 |
| Ziarno | Jęczmień palony                        | 0.3 kg (4.1%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 50 g  | 20 min | 15.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager S-189 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |