

## Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **29**
- SRM **35.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski                      | 5 kg (49.8%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 3 kg (29.9%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.4 kg (4%)    | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Biscuit Malt                     | 0.4 kg (4%)    | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Castle Cafe                      | 0.25 kg (2.5%) | 75.5 %     | 480  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (5%)    | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 0.5 kg (5%)    | 60 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Perle    | 50 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Perle    | 20 g  | 15 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Książęcy | 50 g  | 0 min  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------|-------|--------|---------|--------------|
| W34/70 | Lager | Gęstwa | 1000 ml | ---          |