

# Porter Bałtycki

---

- Gravity **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **34**
- SRM **35.6**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.5 liter(s)**
- Total mash volume **24.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód wędzony wiśnią	1 kg (14%)	82 %	10
Grain	Special B Malt	0.5 kg (7%)	65.2 %	315
Grain	Monachijski	2 kg (28%)	80 %	16
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (28%)	79 %	10
Liquid Extract	ekstrakt Bruntal	1 kg (14%)	81 %	26
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200
Grain	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (6.3%)	75 %	150

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Notes

- brzeczka przednia 15blg. po 1,5h gotowania, przed dodaniem ekstraktu, 18,5 blg, 14l. po dodaniu 1kg ekstraktu 23 BLG  
*Nov 1, 2020, 3:13 PM*