

# #1 Porter Bałtycki

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **68**
- SRM **109.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	3.1 kg (100%)	90 %	621

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Jazda Bockiem Edycja Specjalna	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	10 min
Inne	Słód czekoladowy	200 g	Gotowanie	20 min
Inne	Słód barwiący	100 g	Gotowanie	10 min
Inne	Słód jęczmienny prażony	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ziarna kakao surowe	50 g	Gotowanie	10 min