

## 133 Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **33**
- SRM **29.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (44.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (44.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy - Wayermann	0.3 kg (3.4%)	73 %	1000
Ziarno	Caraaroma® Weyermann	0.3 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (3.4%)	72 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	7 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	1 min	5.4 %