

## 145 Porter Bałtycki

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **29**
- SRM **24.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (43.5%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma® Weyermann	0.3 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (3.3%)	72 %	180
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy - Wayermann	0.15 kg (1.6%)	73 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (1.6%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	17 g	50 min	15.8 %
Gotowanie	Warrior	10 g	50 min	14.7 %
Gotowanie	Hallertau	17 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	1 min	5.4 %