

## #40 Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **30**
- SRM **35.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Vienna Malt	5 kg (48.5%)	90 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (19.4%)	90 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.4%)	90 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (3.9%)	71 %	1200
Ziarno	Carahell	0.4 kg (3.9%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (2.4%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.4%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	50 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile