

## #68 Porter John

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **43**
- SRM **37.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.15 kg (46.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (32.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.8%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.2%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	30 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oslo	Lager	Gęstwa	0.54 ml	---