

## Baltic Porter #1

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **20**
- SRM **28**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **58.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **78.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (20.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (3.1%)	79 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (10.2%)	83 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (1.5%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (1.5%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (1.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom jęczmień prażony	0.3 kg (1.5%)	68 %	1050
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (2.6%)	77 %	110
Ziarno	Enzymatyczny	1 kg (5.1%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %