

## Baltic Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **51**
- SRM **30.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (4.1%)	80 %	16
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (27.2%)	78 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich III	0.25 kg (3.4%)	73 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.15 kg (2%)	70 %	1024
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.4%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (3.4%)	72 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Marynka	4 g	60 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP810 - San Francisco Lager Yeast	Lager	Gęstwa	200 ml	White Labs