

## Baltic Porter

---

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU ---
- SRM **9.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	4 kg (50.6%)	79 %	6
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	3 kg (38%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.3%)	75 %	30