

## BALTIC PORTER

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **51.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (47.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3.2 kg (38.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (4.8%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis