

# BALTICPORTER

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **32**
- SRM **39.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (30.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (30.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.1%)	81 %	53
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5.1%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (2%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	105 g	54 min	4.3 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Korzeń lukrecji	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa żubrowa	20 g	Gotowanie	10 min