

# Bałtycki Porter

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (34.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (34.3%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.4%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	--- %	6
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5.7%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (5.7%)	68 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	40 g	Fermentis