

## BP

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **27**
- SRM **63.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (22.1%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (22.1%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (22.1%)	80 %	250
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superciemny suchy	0.3 kg (3.9%)	95 %	600
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (22.1%)	78 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	17 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	fermentis