

## BPG - Porter Bałtycki

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **33**
- SRM **47.8**
- 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 **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (59.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	1.5 kg (17.9%)	81 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.3 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.6%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.5 kg (6%)	74 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	15 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis
WLP940 - Mexican Lager Yeast	Lager	Gęstwa	200 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	20 g	Fermentacja cicha	28 dni