

## ciemne

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **21**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (20.7%)	80.5 %	16
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (6.2%)	73 %	900
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (41.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.2 kg (8.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.06 kg (2.5%)	80 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (20.7%)	80.5 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Galena	10 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove M 36	Ale	Suche	5 g	mangrove