

## IPB

- Gęstość **24 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **20.4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	3.5 kg (35.9%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	3.5 kg (35.9%)	80.5 %	9
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (10.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (5.1%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.6%)	68 %	601
Cukier	cukier	0.5 kg (5.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis