

## Karmelowy słony porter

---

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU ---
- SRM **48.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale Flagon | 6 kg (54.5%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski     | 2 kg (18.2%)  | 80 %       | 16   |
| Ziarno | mix czekoladowy | 0.5 kg (4.5%) | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Caraaroma       | 0.5 kg (4.5%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Caraaroma       | 2 kg (18.2%)  | 78 %       | 150  |