

# Kopciuch bałtycki - Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **27**
- SRM **34.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	3 kg (46.5%)	82 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.5%)	80 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (10.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1 kg (15.5%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis