

## PB

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **22**
- SRM **28.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 3 kg (32.3%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński            | 4 kg (43%)    | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30            | 1 kg (10.8%)  | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 1 kg (10.8%)  | 79 %       | 130  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny   | 0.2 kg (2.2%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony               | 0.1 kg (1.1%) | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|-------|-------|--------------|
| 34/70 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |