

## PB

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **40**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (37.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.6%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Salfbrew L	Lager	Suche	20 g	Salfbrew