

# Peter

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **40**
- SRM **33.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks pilz	6.5 kg (70.7%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.3%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	90 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lagerowe	Lager	Gęstwa	500 ml	---