

## Po

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **36**
- SRM **7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (43%)     | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pale ale                   | 2 kg (43%)     | 80 %       | --- |
| Ziarno | cararye                    | 0.2 kg (4.3%)  | 80 %       | --- |
| Ziarno | special b                  | 0.1 kg (2.2%)  | 80 %       | --- |
| Ziarno | Bisciut                    | 0.15 kg (3.2%) | 80 %       | --- |
| Ziarno | Palony                     | 0.2 kg (4.3%)  | 80 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 15 min | 10 %       |