

## połteł

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **31**
- SRM **34.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (36.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (36.8%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.7%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.4%)	68 %	601
Cukier	cukier	1 kg (14.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	25 min	6 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---