

## por

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **23.4**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (27.8%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (27.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom cookie Bursztynowy	0.5 kg (4.6%)	70 %	49
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (4.6%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	słód pale cookie	1.3 kg (12%)	79 %	25
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (18.5%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	8.5 %