

## port

---

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **12**
- SRM **29.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (26.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.3%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.6%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %