

## Port

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **32**
- SRM **42.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (56.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (11.2%)	81 %	8
Ziarno	Caraaroma	1 kg (11.2%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (11.2%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (3.4%)	70 %	837
Ziarno	Castle malting cafe	0.3 kg (3.4%)	73 %	500
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (3.4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis