

## Porter#1

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **38**
- SRM **22.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (29.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (24.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.9%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---