

## Porter

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **24.1**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II Viking Malt	5 kg (73.5%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński Viking malt	1 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.4%)	68 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	20 g	10 min	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska Rapsodia	Lager	Gęstwa	100 ml	---