

## Porter

---

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **34**
- SRM **49.5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (42.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (10.5%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	40 min	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile