

## Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **29**
- SRM **35.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (49.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (29.9%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	50 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	---