

## Porter

- Gęstość **32.3 BLG**
- ABV **16.4 %**
- IBU **34**
- SRM **33.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	9 kg (72%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.2 kg (1.6%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.6%)	70 %	1034
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (1.6%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	5.4 %