

## Porter

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **30**
- SRM **41**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (32.4%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1.13 kg (9.1%)	73 %	120
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1.13 kg (9.1%)	78 %	20
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczone	0.8 kg (6.5%)	65 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.45 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.45 kg (3.6%)	75 %	2
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.5 kg (28.3%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	50 g	70 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4.7 %