

## Porter #2

---

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **54**
- SRM **31.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **400 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **424 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **452.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **375.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **545.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	125 kg (73.3%)	81 %	4
Ziarno	Rye Malt	25 kg (14.7%)	81 %	10
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	6 kg (3.5%)	74 %	175
Ziarno	Fawcett - Crystal	2 kg (1.2%)	70 %	160
Ziarno	Special B Castle	3 kg (1.8%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	5 kg (2.9%)	65 %	550
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	2 kg (1.2%)	71 %	1175
Ziarno	Carafa III	2.5 kg (1.5%)	70 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	900 g	60 min	14 %