

## Porter 2018

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **29**
- SRM **37.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (39.5%)	85 %	10
Ziarno	Monachijski	5 kg (39.5%)	85 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.55 kg (4.3%)	80 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (7.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Gęstwa	200 ml	---