

## porter

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **35**
- SRM **28.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.4%)	70 %	299
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.4%)	73 %	600
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	10 %