

## Porter

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **32**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.1 kg (1.1%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I special     | 0.2 kg (2.2%)  | 70 %       | 690  |
| Ziarno | Carafa II special                | 0.2 kg (2.2%)  | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3           | 0.5 kg (5.4%)  | 76 %       | 150  |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt         | 5 kg (53.8%)   | 81 %       | 5    |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.1%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt          | 3.2 kg (34.4%) | 81 %       | 8    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 40 g  | 60 min | 11.5 %     |