

## Porter

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **12**
- SRM **33.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.1 kg (23.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (25.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (4.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.4%)	70 %	299
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.2 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.4%)	55 %	985
Cukier	Cukier	1 kg (21.3%)	100 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12.5 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile