

## Porter

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **39**
- SRM **32.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (81.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.07 kg (1.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.4%)	68 %	1200
Cukier	Cukier palony	0.001 kg	100 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %