

## Porter

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **34**
- SRM **27.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.6 kg (54.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.32 kg (10.9%)	77.5 %	7
Ziarno	Carred	0.32 kg (10.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.32 kg (10.9%)	75 %	150
Dodatek	Strzegom Czekoladowy 1200	0.06 kg (2.2%)	68 %	1202
Cukier	Glukoza	0.16 kg (5.4%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann cara aroma 350 EBC	0.16 kg (5.4%)	--- %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	9.6 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	9.6 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	3.2 g	Mangrove Jack's