

## Porter

---

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **19**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	5 kg (56.2%)	80 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Słód pilzeński STRZEGOM	3 kg (33.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (3.4%)	72 %	236
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.1%)	70 %	812