

## porter

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **37**
- SRM **57.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (54.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.7%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (13.7%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.1%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	100 g	5 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	2000 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	90 dni