

## Porter

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **38**
- SRM **28.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (45.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.1%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.3%)	70 %	837
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentis