

## porter

---

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **33.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (39%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (39%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.8 kg (10.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (2.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.3%)	81 %	53
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.3%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %