

## Porter

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **28**
- SRM **31.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (40.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (40.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.3%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.4 kg (5.4%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.3%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %