

## Porter

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **35**
- SRM **36.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (38.3%)	79 %	22
Ziarno	Vienna Malt	5 kg (47.8%)	78 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.5 kg (4.8%)	72 %	270
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.8%)	70 %	299
Ziarno	carafa special	0.3 kg (2.9%)	55 %	900
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (1.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	70 min	12.9 %
Gotowanie	Hallerta	20 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallerta	20 g	15 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast munich lager	Lager	Płynne	400 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostka dębowa bourbon	15 g	Fermentacja cicha	30 dni