

## porter

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **67**
- SRM **53.1**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt      | 3.5 kg (25.9%) | 77 %       | 7    |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz    | 1.5 kg (11.1%) | 77 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski                 | 2 kg (14.8%)   | 77 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 2 kg (14.8%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (11.1%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3      | 0.5 kg (3.7%)  | 76 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.5 kg (3.7%)  | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt     | 0.6 kg (4.4%)  | 60 %       | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień pal                | 0.4 kg (3%)    | 55 %       | 900  |
| Ziarno | płatki jęczmienne           | 1 kg (7.4%)    | 50 %       | 4    |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka   | 100 g | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie        | mieszanka | 50 g  | 15 min | 6 %        |