

## Porter

---

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **45**
- SRM **26.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (27.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (56.3%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.5%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (4.4%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (3.8%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %