

## Porter

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **55.3**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (45.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (39.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	caramunich	0.4 kg (4.5%)	73 %	110

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	4 %