

## porter

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- 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 %