

## porter B. nr 2

---

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **23**
- SRM **41.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.04 kg (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.4 kg (37.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.28 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.32 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.36 kg (5.6%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	3.7 %