

# Porter Bałtycki #1

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **35**
- SRM **25.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	7.5 kg (73.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP820 - Oktoberfest/Märzen Lager Yeast	Lager	Gęstwa	1000 ml	White Labs