

## Porter bałtycki

---

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU ---
- SRM **32.9**
- 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 **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.26 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.66 kg (36.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.94 kg (13%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.26 kg (3.6%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.8%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.26 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.14 kg (1.9%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.9%)	73 %	80