

## Porter Bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **43**
- SRM **40.3**
- 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 **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód MONACHIJSKI JASNY TYP I Viking Malt	5 kg (62.9%)	78 %	16
Ziarno	Słód Caramel PALE Viking Malt	1 kg (12.6%)	77 %	8
Ziarno	Słód CZEKOLADOWY CIEMNY Viking Malt	0.5 kg (6.3%)	67 %	900
Ziarno	Słód BARWIĄCY	0.25 kg (3.1%)	65 %	1400
Płynny ekstrakt	Żytni płynny ekstrakt słodowy	1.2 kg (15.1%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	30 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis
Gęstwa	Lager	Gęstwa	400 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	7 dni