

## Porter Bałtycki

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **45**
- SRM **46.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (39.8%)	81 %	4
Ziarno	Golden Ale	3.5 kg (39.8%)	80 %	14
Ziarno	Caramel Aromatic	0.7 kg (8%)	75 %	180
Ziarno	Abbey Castle	0.35 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (2.8%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (1.1%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1 ml	Fermentis