

## Porter bałtycki

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **43**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (35.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (35.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (7.1%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (1.8%)	60 %	690
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (0.7%)	73 %	887
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (14.2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	45 min	11.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6.5 %