

## Porter Bałtycki

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **34**
- SRM **35.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód wędzony wiśnią	1 kg (14%)	82 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski	2 kg (28%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	ekstrakt Bruntal	1 kg (14%)	81 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (6.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Notatki

- brzezka przednia 15blg. po 1,5h gotowania, przed dodaniem ekstraktu, 18,5 blg, 14l. po dodaniu 1kg ekstraktu 23 BLG  
1 lis 2020, 15:13