

## Porter Bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **49**
- SRM **45.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (28.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (7.1%)	70 %	1024
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (7.1%)	75 %	60
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.1%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	36 g	Fermentis