

## Porter Bałtycki

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **45**
- SRM **46.3**
- 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 **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (45.2%)	81 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (7.9%)	70 %	128
Ziarno	Abbey Castle	0.35 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Kawowy	0.25 kg (2.8%)	77 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.3 kg (3.4%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (1.1%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.9%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile