

## Porter bałtycki

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **33**
- SRM **44.5**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.4 kg (40%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.9 kg (34.1%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.7%)	80 %	2
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.5%)	73 %	120
Ziarno	Carafa Special II	0.2 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.4%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %