

## Porter Bałtycki

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **54.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (63.6%)	64 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (31.8%)	65 %	650
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	40 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.5 %
Whirlpool	Marynka	30 g	10 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	31.5 g	Fermentis