

## Porter Bałtycki

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **33**
- SRM **27.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (38.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (7.7%)	70 %	299
Ziarno	Special B Malt	1 kg (7.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (7.7%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	25 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Hersbrucker	29 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Polaris	12 g	60 min	20.8 %
Whirlpool	Styrian Golding	20 g	15 min	3.4 %