

## Porter Bałtycki

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **26**
- SRM **23.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	2.5 kg (39.4%)	80 %	18
Ziarno	Pilzneński	3 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.35 kg (5.5%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	45 g	60 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis