

## Porter Bałtycki

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **51**
- SRM **54.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wiedeński	3 kg (28.3%)	79 %	7
Ziarno	Viking Monachijski typ I	2.5 kg (23.6%)	79 %	16
Ziarno	Viking Monachijski typ II	1 kg (9.4%)	79 %	22
Ziarno	Viking karmelowy 150	0.5 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Viking karmelowy 30	0.5 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.8%)	67 %	900
Ziarno	Weyermann Caraaroma	0.5 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (4.7%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Carafa Special I	0.5 kg (4.7%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann zakwaszający	0.3 kg (2.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.7%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.7%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	50 g	10 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis