

## Porter Bałtycki #2

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **21**
- SRM **43.7**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.7 kg (29%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.8 kg (8.6%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (5.4%)	74 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Carafa	0.4 kg (4.3%)	70 %	664
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (4.3%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (21.5%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis