

## Porter bałtycki 2

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **25.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (34.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (41.7%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.9%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %