

## Porter Bałtycki 21

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **28**
- SRM **22.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **600 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **630 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **698.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **757.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **1010 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	90 kg (35.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	80 kg (31.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	12.5 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	2 kg (0.8%)	70 %	1034
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	4 kg (1.6%)	82 %	10
Ziarno	Czekoladowy	2 kg (0.8%)	60 %	788
Ziarno	Monachijski	50 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	12 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	650 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	500 g	15 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	400 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	300 g	15 min	10 %