

## Porter Bałtycki

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **75.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **46 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (30.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (22.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (22.6%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (7.5%)	72 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (3.8%)	60 %	788
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (3.8%)	55 %	985
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-23	Lager	Suche	23 g	---