

## Porter Bałtycki

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **39**
- SRM **40.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (52.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.2%)	75 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.3%)	68 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (6.3%)	60 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Premiant	15 g	40 min	6.6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Sherry Olorosso	50 g	Fermentacja cicha	30 dni