

## Porter Bałtycki

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **11**
- SRM **31**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (40.3%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (0.8%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Pszenciczny Strzegom	1 kg (8.1%)	79 %	130
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (8.1%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile