

## Porter Bałtycki

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **24**
- SRM **29.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (46.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0 kg	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Cukier	cukier	1 kg (13.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %