

## Porter Bałtycki #5

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **30**
- SRM **31.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **160 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **168 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **196.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **169.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **229.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	35 kg (57.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	10 kg (16.5%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy żytni	3 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	CHÂTEAU specjal B	5 kg (8.3%)	80 %	320
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	5 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (0.8%)	68 %	1000
Ziarno	zakwaszający	1 kg (1.7%)	80 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	700 g	70 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	300 g	5 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	2000 ml	Fermentis