

## Porter Bałtycki #5

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **34**
- SRM **32.5**
- 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 **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **190.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **260.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	25 kg (35.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	20 kg (28.4%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy żytni	5 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	CHÂTEAU specjal B	7.5 kg (10.6%)	80 %	320
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	5 kg (7.1%)	75 %	45
Ziarno	zakwaszający	1 kg (1.4%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	7 kg (9.9%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	300 g	10 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	250 g	5 min	7 %
Gotowanie	Marynka	300 g	60 min	7.8 %

### Drożdże

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