

# PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **34**
- SRM **89**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (19%)	80 %	650
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (27%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (27%)	80 %	650
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1.7 kg (27%)	78 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Słód czekoladowy ciemny śrutowany	200 g	Gotowanie	60 min