

## Porter Bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **40**
- SRM **25.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.5 kg (26.6%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 2 kg (21.3%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 2 kg (21.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.4 kg (4.3%)  | 72 %       | 236 |
| Ziarno | colorado honig              | 1 kg (10.6%)   | 75 %       | 8   |
| Ziarno | Colorado Crystal            | 0.5 kg (5.3%)  | 79 %       | 25  |
| Ziarno | Aromatic Malt               | 0.3 kg (3.2%)  | 75 %       | 200 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate    | 0.2 kg (2.1%)  | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3      | 0.5 kg (5.3%)  | 76 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g  | 5 min  | 3.5 %      |