

## Porter Bałtycki

---

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **31**
- SRM **40.8**

### 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 **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (36.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.5 kg (47.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (10.5%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (5.3%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %