

## Porter Bałtycki

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **30**
- SRM **27.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (33.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeńsk	3 kg (40.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Słód Kawowy 250	0.2 kg (2.7%)	77 %	220

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	15 min	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	600 ml	Fermentum Mobile