

## Porter Bałtycki

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **52**
- SRM **48.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (47.1%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (23.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - diastatyczny	0.5 kg (5.9%)	80 %	2.5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.8 kg (9.4%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (4.7%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (4.7%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis