

## Porter Bałtycki

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **36**
- SRM **50.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (31.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (31.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.1%)	68 %	1300
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (17.9%)	90 %	621

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa	Lager	Gęstwa	1000 ml	---