

## Porter Bałtycki

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **64**
- SRM **35.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22%)	79 %	22
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (5.5%)	72 %	180
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (2.8%)	73 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.33 kg (3.6%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	8 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Płynne	1000 ml	Danstar

### Notatki

- Po zacieraniu - 23 Blg
- Po wysłodzeniu - 19 Blg
- Po warzeniu - 21,6 Blg
- 18 sty 2019, 21:58