

## Porter Bałtycki debiut

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **38**
- SRM **40.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (53.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (10.6%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.3%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	dark muscovado	100 g	Gotowanie	10 min