

## Porter bałtycki DEER BEAR 21°BLG

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **42**
- SRM **27.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski                      | 4.5 kg (55.9%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pilzneński                       | 2.2 kg (27.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (2.5%)  | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Special B Malt                   | 0.2 kg (2.5%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Carafa II                        | 0.35 kg (4.3%) | 70 %       | 812 |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 0.3 kg (3.7%)  | 85 %       | 3   |
| Cukier | Muscovado                        | 0.3 kg (3.7%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 40 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 20 min | 4 %        |

### Drożdże

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