

## 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