

## Porter Bałtycki Drugi

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **51.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale Crisp	5 kg (73.4%)	82 %	6.5
Ziarno	Karmelowy	0.45 kg (6.6%)	60 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (5.9%)	60 %	800
Ziarno	Extra black	0.46 kg (6.8%)	65 %	1400
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.3%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis