

## Porter Bałtycki (PB)

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **32**
- SRM **44.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (7.7%)	72 %	4
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (34.6%)	72 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.7 kg (34.6%)	72 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.4%)	73 %	80
Ziarno	Karmelowy Viking	0.3 kg (3.8%)	72 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	60 %	3
Ziarno	Żytni Czekoladowy Thomas Fawcett	0.4 kg (5.1%)	72 %	650
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.8%)	70 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	2.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Saflager W34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis