

## porter bałtycki ze kutasy z nieba spadaja

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **41**
- SRM **41**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (38.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.9 kg (42.6%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.9%)	75 %	45
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (2.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	14 %