

## Porter chyba

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **23**
- SRM **18.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (43.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (43.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki orkiszowe	1 kg (8.7%)	80 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.2%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	23 g	---