

## Porter klasyczny

---

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU ---
- SRM **34.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (42.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	4 kg (42.8%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy plus Carafa	0.45 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (6.4%)	73 %	120
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (3.2%)	70 %	128