

## porter lekko wędzony #92

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **26**
- SRM **22.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (27.1%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (13.6%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27.1%)	79 %	16
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	1 kg (13.6%)	82 %	10
Ziarno	Viking Wędzony czereśnią	1 kg (13.6%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (3.4%)	70 %	837
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (0.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.7%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.02 kg (0.3%)	71 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	130 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand lager	Lager	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min