

## Porter na 6 z plusem

---

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **36**
- SRM **47.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (28.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (28.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (28.7%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.45 kg (4.3%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.8%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	70 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	25 min	4 %