

## Porter Pszeniczny

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **27.9**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.7%)	70 %	299
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.6%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	10 %
Gotowanie	hallertauer taurus	30 g	5 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---