

## Porter Sądcki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **40.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (48.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.1%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich II	0.25 kg (3%)	79 %	100
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (18.1%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	iu	2 g	60 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---