

## Porter v2

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **38**
- SRM **27.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (36.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (36.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	50 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis