

## Porter v3

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **47**
- SRM **31.4**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (10.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.3%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis