

## Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **30**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (49%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (9.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.42 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.12 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.48 kg (7.8%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 35	25 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Lomik	25 g	20 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar