

## Porterek bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **30**
- SRM **23.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (38.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (27.2%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (7.8%)	85 %	8
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (7.8%)	70 %	128
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.32 kg (2.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.27 kg (2.1%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (1.6%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis