

## Porteriada

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **21**
- SRM **45.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (19.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (28.8%)	79 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (9.6%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (28.8%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	1 kg (9.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

### Drożdże

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