

## 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    |