

## Portru

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **36**
- SRM **27.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	5 kg (82%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carared	0.6 kg (9.8%)	75 %	45
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (3.3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.6%)	74 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	80 g	90 min	4 %
Brzeczka przednia	Perle	30 g	90 min	7.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis