

## Portru

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **23**
- SRM **31.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp          | 2 kg (27.8%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Light Munich Crisp         | 3 kg (41.7%)  | 80 %       | 22  |
| Ziarno | Viking Melanoidynowy       | 1 kg (13.9%)  | 75 %       | 60  |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber      | 0.4 kg (5.6%) | 75 %       | 65  |
| Ziarno | Special W Malt             | 0.4 kg (5.6%) | 70 %       | 300 |
| Ziarno | Brown Malt Crisp           | 0.2 kg (2.8%) | 65 %       | 130 |
| Ziarno | Chocolate Malt Light Crisp | 0.2 kg (2.8%) | 60 %       | 550 |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie       | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 90 min | 4 %        |
| Brzezka przednia | Perle             | 25 g  | 90 min | 7.5 %      |

### Drożdże

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