

## SBP

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **25.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting wiedeński	2.75 kg (32.4%)	80 %	5.5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.75 kg (32.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (17.6%)	85 %	7
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (5.9%)	50 %	2
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (5.9%)	77 %	97
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (3.5%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	33 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	4 %