

# porter 1

---

- Gravity **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **42**
- SRM **34.1**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **200 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **77 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.3 liter(s)**
- Total mash volume **29.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Vienna Malt	5 kg (58.8%)	79 %	8
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (11.8%)	83 %	5
Grain	Viking Munich Malt	1 kg (11.8%)	78 %	18
Grain	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.9%)	68 %	601
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.9%)	68 %	1200
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.9%)	68 %	400
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.9%)	75 %	30
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (5.9%)	80 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	50 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

## Notes

- Notka własna: Za wysoka goryczka, mniej chmielu następnym razem i palone słody później bo kwaśnawe.  
*Feb 2, 2018, 9:25 PM*