

Porter bałtycki

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **33**
- SRM **44.5**
- 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 brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski | 3.4 kg (40%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.9 kg (34.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (5.9%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (4.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (4.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (3.5%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Carafa Special II | 0.2 kg (2.4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (2.4%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 10 min | 4 % |