

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **33**
- SRM **38.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (33%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1.5 kg (16.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.2%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (4.4%)	70 %	812
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.5%)	73 %	120
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.5 kg (16.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	25 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suska sechlońska macerowana w rumie	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni