

#15 Porter Bałtycki

- Gęstość **21 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (37.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.6%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis