

#16 Porter Bałtycki

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **39**
- SRM **24.3**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (46%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (34.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.3%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (3.4%)	75 %	65
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min