

#8 Porter Bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **34.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.75 kg (35%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Cookie malt	1 kg (9.3%)	72 %	50
Ziarno	Carahell	1 kg (9.3%)	77 %	26
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (2.3%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (1.4%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (0.9%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.3%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (4.7%)	75 %	10
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (4.7%)	73 %	20
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.9%)	68 %	1300
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (14%)	81 %	4