

Dear Beer Porter Bałtycki

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **40**
- SRM **21.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (57.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (4.5%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.9%)	65.2 %	315
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	85 %	3
Dodatek	cukier musavado	0.3 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	30 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar