

Port Bałtyk

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **30**
- SRM **23.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.2%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.2%)	70 %	690
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (7.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10.7 %