

PORTER ale czy Bałtycki?

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **28.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.275 kg (39.4%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (30.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.29 kg (9%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.27 kg (8.3%)	70 %	299
Ziarno	czekoladowy	0.1 kg (3.1%)	60 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.1%)	80 %	3
Cukier	cukier brązowy	0.2 kg (6.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Lager	Gęstwa	200 ml	Safbrew