

porter bałtycki 1

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **40**
- SRM **30.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (57.8%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.8%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (5.8%)	68 %	300
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (4%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis