

porter bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **35**
- SRM **35.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (29.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (24.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (5%)	70 %	900
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (29.7%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10 %