

porter bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **35**
- SRM **36.5**

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 brzezki **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 | caramel aromatic viking | 0.6 kg (5.9%) | 73 % | 180 |
| 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 % |