

Porter Bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **47**
- SRM **43.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Wayerman	5 kg (54.9%)	79 %	8
Ziarno	Monachijski Barke	2.5 kg (27.5%)	--- %	20
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.8 kg (8.8%)	75 %	45
Ziarno	Carafa II Special	0.8 kg (8.8%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	30 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Damianowe