

Porter bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **43**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (35.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (35.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 1 kg (7.1%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.7 kg (5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.25 kg (1.8%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.1 kg (0.7%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (14.2%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 45 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 6.5 % |