

Porter Bałtycki

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **30**
- SRM **22.2**
- 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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (46.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (46.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.5%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.5%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	ekuanot usa	50 g	5 min	13.5 %