

Porter bałtycki

- Gęstość **6304.8 BLG**
- ABV -**173.7 %**
- IBU ---
- SRM **1072.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **627 L**
- Całkowita objętość zacieru **836 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (2.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (0.5%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (0.5%)	75 %	59
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (0.5%)	80 %	2
Ziarno	Castelmalting kawowy	200 kg (95.7%)	--- %	400

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis