

PORTER BALTYCKI

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **35.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (47.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (23.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.3%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (3.2%)	68 %	1300
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	cookie	0.5 kg (5.3%)	80 %	50