

Porter Bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **32**
- SRM **34.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (37.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.25 kg (6.2%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (5%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (6.2%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.2 kg (5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II special	0.1 kg (2.5%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp925	Lager	Gęstwa	200 ml	---