

## Porter bałtycki

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU ---
- SRM **70.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość       | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|-------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 3 kg (30%)  | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Monachijski                      | 3 kg (30%)  | 80 %       | 16   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen           | 2 kg (20%)  | 80.5 %     | 4    |
| Ziarno | pszeniczny                       | 1 kg (10%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (5%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II            | 0.5 kg (5%) | 70 %       | 837  |