

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 brzeczki **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