

Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **34**
- SRM **40.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.59 kg (43%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.95 kg (15%)	77 %	10
Ziarno	Monachijski	1.95 kg (15%)	77 %	16
Ziarno	Simpson Caramalt	1.69 kg (13%)	77 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.91 kg (7%)	73 %	120
Ziarno	Simpson Brown	0.52 kg (4%)	77 %	500
Ziarno	Carafa II Special	0.39 kg (3%)	77 %	1200

Chmiele

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