

Porter bałtycki

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU ---
- SRM **44.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.9 kg (38.2%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.8 kg (10.5%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (7.9%)	80 %	2
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Carafa Special II	0.2 kg (2.6%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.6%)	65.2 %	315