

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **45**
- SRM **34**
- Styl **Baltic Porter**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (19%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (28.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.5%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.2 kg (1.9%)	81 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70 Fermentis	Lager	Gęstwa	500 ml	---