

Porter Bałtycki

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU ---
- SRM **31.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **59.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **71.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (42%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (25.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.4%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (8.4%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.3 kg (2.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (3.4%)	60 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.2%)	1 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.7%)	1 %	1034