

Porter Bałtycki 2

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **43**
- SRM **36.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (56.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.5%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.2%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	80 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34	Lager	Gęstwa	100 ml	---