

Porter Bałtycki

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **38.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (32.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (54.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	junga	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	junga	25 g	5 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis