

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **52.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (56.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

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