

Porter_Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **38.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	1.5 kg (23.8%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (6.3%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	1 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	20 g	Fermentis