

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **11**
- SRM **31**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (16.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (16.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (40.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1 kg (8.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (1.6%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (0.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Karmelowy Pszenciczny Strzegom | 1 kg (8.1%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (0.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 1 kg (8.1%) | 81 % | 53 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 120 ml | Fermentum Mobile |