

Porter Bałtycki

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **30**
- SRM **24.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **63.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (51.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	5 kg (25.6%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (10.3%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.3 kg (6.7%)	80 %	45
Ziarno	Carafa II	0.6 kg (3.1%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (0.5%)	70 %	1034
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (2.6%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Savinjski Golding	35 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Puławski	25 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Oktawia	34 g	45 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	50 g	5 min	7 %
Gotowanie	Puławski	20 g	15 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Gozdawa