

Porter Bałtycki

- Gęstość **13.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **26.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.7%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.7%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre