

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **29**
- SRM **28.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.95 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	5 kg (48.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.08 kg (20.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma	0.11 kg (1.1%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.244 kg (2.4%)	85 %	3
Dodatek	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (1.9%)	68 %	1202
Dodatek	Barwiący	0.08 kg (0.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	60 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	---