

Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **21**
- SRM **36.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6.7 kg (74.4%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	Bruntal	0.5 kg (5.6%)	81 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (11.1%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %