

porter bałtycki

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **37**
- SRM **33.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.1%)	75 %	100
Ziarno	Carafa II specjal	0.3 kg (3.8%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (19.2%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	14 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9 %