

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **40**
- SRM **25.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (26.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (4.3%)	72 %	236
Ziarno	colorado honig	1 kg (10.6%)	75 %	8
Ziarno	Colorado Crystal	0.5 kg (5.3%)	79 %	25
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (3.2%)	75 %	200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.1%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.3%)	76 %	150

Chmiele

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