

Porter bałtycki

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **41**
- 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 **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 Monachijski typ I	4.5 kg (55.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (27.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.7%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.35 kg (4.3%)	70 %	837
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.7%)	85 %	3
Cukier	cukier muscovado	0.3 kg (3.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis