

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **21**
- SRM **24.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.7 kg (43.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (40.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.6%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	50 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	200 g	Gotowanie	10 min