

Porter Bałtycki

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **23**
- SRM **31.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.85 kg (35.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.75 kg (21.7%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.35 kg (16.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (7.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (1.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1400
Ziarno	Karmelowy jasny Steinbach 30	0.2 kg (2.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	---