

Porter Bałtycki A&K

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **34**
- SRM **39.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Vienna Malt | 9 kg (37.5%) | 78 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 9 kg (37.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 2 kg (8.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (4.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 1 kg (4.2%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 1 kg (4.2%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 1 kg (4.2%) | 75 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 90 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 20 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Northdown | 30 g | 2 min | 8.2 % |