

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 %