

Porter Bałtycki debiut

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **38**
- SRM **40.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (21.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.5 kg (53.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (10.6%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (4.3%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Oktawia | 10 g | 10 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | dark muscovado | 100 g | Gotowanie | 10 min |