

Porter bałtycki (GR)

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **28**
- SRM **23**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński VIKING MALT	2 kg (21.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (32.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (21.4%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (10.7%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	50 g	15 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa German Lager W35	Lager	Suche	15 g	Gozdawa