

Porter bałtycki zacieranie

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **23**
- SRM **26.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	10 kg (78.1%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1.2 kg (9.4%)	75 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.3%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (7.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	3 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis