

PORTERBAŁTYCKI

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **43**
- SRM **30.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 6 kg (76.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Carabelge | 0.5 kg (6.4%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Caramunich | 0.2 kg (2.6%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (1.3%) | 65.2 % | 350 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący obłuszczozy | 0.2 kg (2.6%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Brown | 0.2 kg (2.6%) | 65 % | 135 |
| Ziarno | Crystal medium | 0.2 kg (2.6%) | 72 % | 236 |
| Ziarno | Special W | 0.1 kg (1.3%) | 65.2 % | 280 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.3 kg (3.8%) | 75 % | 43 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Hallertau | 50 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |