

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