

#73 Porter v2

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **25**
- SRM **37.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **118.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **138.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	7 kg (35.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.75 kg (8.9%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	7 kg (35.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	2 kg (10.1%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (1.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (1.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	2000 ml	---

Notatki

- 20L do wysładzanie. Warzone metoda bez kosza. Z klasycznym wysładzaniem.
19 lut 2023, 14:38