

Baltic porter v1.0

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **39**
- SRM **33.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (35.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.4 kg (21.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (18.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.3%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Czekoladowy Żytni	0.2 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa Special III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	60 min	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Modyfikacja wody do zacierania - 17l:
 - 8g kredy
 - 2g soli epsom

Modyfikacja wody do wyśładzania - 18l:
- 1ml kwasu mlekowego 80%
19 kwi 2025, 19:25