

BALTICPORTER

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **32**
- SRM **39.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (30.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (30.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (20.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.5 kg (5.1%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Carafa II | 0.5 kg (5.1%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (3.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (2%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Special W Malt | 0.2 kg (2%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 105 g | 54 min | 4.3 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Korzeń lukrecji | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Trawa żubrowa | 20 g | Gotowanie | 10 min |