

Porter bałtycki

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **32**
- SRM **26.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (47.6%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (3.6%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

Notatki

- Receptura probna, do dopracowania
25 kwi 2025, 22:00