

Porter Bałtycki

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **29**
- SRM **37.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (61.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.7%)	79 %	10
Ziarno	Caramel Aromatic Viking	0.2 kg (2.5%)	75 %	180
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	crystal 160	0.2 kg (2.5%)	73 %	160
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	72 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	60 g	Fermentis

Notatki

- whirlfloc na ostatnie 10 min
wyszło 20 litrów - 20 Blg
25 paź 2018, 07:45