

#13 Porter Bałtycki 22 Blg

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **55**
- SRM **22.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy barwiący suchy	1 kg (15.2%)	80 %	80
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny suchy	0.5 kg (7.6%)	80 %	80
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	3.4 kg (51.5%)	90 %	62
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (25.8%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis