

#14 Baltic Porter

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **22.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4 kg (38.1%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Munich I	3 kg (28.6%)	80 %	14
Ziarno	Weyermann - Carmunich II	1 kg (9.5%)	78 %	52
Ziarno	Weyermann - Vienna BARKE	1 kg (9.5%)	85 %	9
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	65 %	740
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (1.9%)	75 %	4
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.2 kg (1.9%)	10 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	4.5 %

Drożdże

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