

#14 MALWINA'22 BALTIC PORTER

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **34**
- SRM **32.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (27.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (27.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (5.5%)	73 %	120
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (4.5%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (1.8%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (4.5%)	73 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (0.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	miks	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	miks	20 g	40 min	10 %

Notatki

- Według receptury:

Carafa - 10min przed końcem
Caraaroma - 15min przed końcem
23 lut 2022, 10:09