

22# porter bałtycki vol 2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **43**
- SRM **35.9**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny pilzneński Viking Malt	5 kg (68.5%)	--- %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.8%)	71 %	600
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (13.7%)	79 %	130
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	20 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	23 g	Fermentis