

#29 Baltic Porter

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **30**
- SRM **27**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pilzneński	3.4 kg (17.9%)	91 %	6
Ziarno	Weyermann Munich I	5 kg (26.3%)	84 %	12
Ziarno	Weyermann Vienna Malt	3 kg (15.8%)	84 %	8
Ziarno	Weyermann Carawheat	1.5 kg (7.9%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann Abbey Malt	1 kg (5.3%)	82 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich II	1 kg (5.3%)	75 %	120
Ziarno	Weyermann Carapils	1 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Caraaroma	1 kg (5.3%)	78 %	350
Ziarno	Fawcett Pale Chocolate	0.5 kg (2.6%)	70 %	250
Ziarno	Fawcett Brown	0.5 kg (2.6%)	72 %	160
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (0.5%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W-34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	1000 g	Gotowanie	15 min