

#36 Porter Bałtycki

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **31**
- SRM **30.8**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (37.4%)	81 %	26
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.9 %
Gotowanie	mittelfruh	30 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/701	Lager	Gęstwa	1 ml	---

Notatki

- Warzenie 24.01
24 sty 2019, 17:07