

## 9° (Porter bałtycki) [A:Adam Wróbel (pieron)]

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **78.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (48.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (19.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Carafa	0.18 kg (2.2%)	70 %	664
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (18.3%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Saflager

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe (kawowe)	50 g	Fermentacja cicha	5 dni

### Notatki

- Przepis lekko modyfikowany. Autor: Adam Wróbel (pieron)  
3 lut 2017, 18:52