

baltic porter

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **60**
- SRM **41.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (18.8%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (12.5%)	82 %	14
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (31.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.1%)	70 %	800
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	carafa II special	0.25 kg (3.1%)	70 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	35 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa po marcowym II pok.	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- 09,06,2018 18.5 brix/14blg po około miesiącu
24.06.2018 nadal 18.5 brix/ 14 blg
9 cze 2018, 14:24