

Baltic porter

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **26**
- SRM **28.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **110.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **146.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Dark Munich Malt	14.55 kg (39.6%)	80 %	10
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	10.91 kg (29.7%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7.27 kg (19.8%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.91 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.91 kg (2.5%)	73 %	80
Ziarno	Carafa II	0.91 kg (2.5%)	70 %	812
Ziarno	caramel dark	0.91 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.36 kg (1%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	127.27 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	72.73 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
imperial yeast harvest	Lager	Płynne	40 ml	---

Notatki

- 64°C - 35'
30min - 72°C
10min - 76°C

primary fermentation - ~10°C 16 days
then 14 days in 5 °C
22 paż 2018, 19:14