

baltic porter

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **31**
- SRM **24.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (32.3%)	79 %	16
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (3.2%)	73 %	887
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (5.4%)	70 %	128
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (53.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nugget	20 g	20 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	30 g	Fermentis