

## BALTIC PORTER II

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **43**
- SRM **39.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt                | 5 kg (54.9%)  | 81 %       | 8    |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (11%)    | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ III Weyermann      | 0.5 kg (5.5%) | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Simpsons Crystal T50                   | 0.5 kg (5.5%) | 74 %       | 131  |
| Ziarno | Simpsons Brown Malt                    | 0.5 kg (5.5%) | 73 %       | 500  |
| Ziarno | Castle Cafe                            | 0.5 kg (5.5%) | 75.5 %     | 480  |
| Ziarno | Weyermann Pszeniczny Czekoladowy       | 0.1 kg (1.1%) | 73 %       | 1050 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                      | 1 kg (11%)    | 60 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Lallemand Diamond Lager | Lager | Gęstwa | 250 ml | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 4 g   | Gotowanie | 10 min |