

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