

## Baltic porter v1.0

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **34**
- SRM **35**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (34.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (23.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.4%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	60 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Zamiast Caraaroma dałem Special B

Czekoladowy jasny to Castle Malting Chateau Cafe 450EBC  
29 sty 2025, 16:31