

## Baltic Porter W41

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **51**
- SRM **40.5**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	7.6 kg (67%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (8.8%)	76 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (3.1%)	60 %	788
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (1.8%)	60 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.8%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Lager	Lager	Płynne	300 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Daktyl	1000 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Brzezka przelana do fermentora po burzliwej, po warce W39, Baltic Porter. Możliwe posmaki Suski S. z gęstwy W39.  
10 mar 2018, 11:15