

BPG - Porter Bałtycki

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **33**
- SRM **47.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski | 5 kg (59.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Wiedeński | 1.5 kg (17.9%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (3.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich Typ II | 0.3 kg (3.6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (3.6%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny czekoladowy | 0.5 kg (6%) | 74 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Książęcy | 30 g | 15 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |
| WLP940 - Mexican Lager Yeast | Lager | Gęstwa | 200 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Wanilia | 20 g | Fermentacja cicha | 28 dni |