

GAZOWANY PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **26**
- SRM **51.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (7.7%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry Oloroso	50 g	Fermentacja cicha	21 dni

Notatki

- 1. Zacieranie
66' - 25min

72' - 50min
78' - 15min
2 lis 2018, 16:54