

Nosfer Baltic Porter

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **34**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (17.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (7.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (7.5%)	68 %	601
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (2.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

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