

Piotrek z Bałtyku

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **29**
- SRM **28.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (58.6%)	80 %	45
Dodatek	Płatki owsiane	0 kg	60 %	3
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.4 kg (13.8%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (13.8%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (13.8%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis