

PIWO 43

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **34**
- SRM **18.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Viking Pilsner malt	2.5 kg (62.5%)	78.3 %	15
Cukier	glukoza	0.5 kg (12.5%)	100 %	2
Płynny ekstrakt	Amber Malt	1 kg (25%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertaurer Blank	40 g	2 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	63 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	witamina C	4 g	Butelkowanie	---