

porter 1

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **42**
- SRM **34.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **200 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	5 kg (58.8%)	79 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (11.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (11.8%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

Notatki

- Notka własna: Za wysoka goryczka, mniej chmielu następnym razem i palone słody później bo kwaśnawe.
2 lut 2018, 21:25