

porter 18 blg

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **32.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (40.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.745 kg (10.1%)	75 %	150
Ziarno	caramunich II	0.5 kg (6.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	34 g	50 min	8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sliwka suszona 200 gr	200 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	płatki dębowe srednio opiekane	50 g	Fermentacja cicha	14 dni