

Porter 2017 11 26

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **35**
- SRM **2.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bazinis salyklas	5 kg (79.4%)	--- %	2
Ziarno	Karamelinis salyklas	0.5 kg (7.9%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstraktas	0.8 kg (12.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	15 g	30 min	7 %
Whirlpool	Tradition	15 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis