

Porter

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **27**
- SRM **30.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	6 kg (50%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (4.2%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	lukrecja	15 g	Gotowanie	45 min
Inne	Wanilia	3 g	Fermentacja cicha	---

Dodatek smakowy	Płatki dębowe z chilli	15 g	Fermentacja cicha	---
-----------------	------------------------	------	-------------------	-----

Notatki

- 15 l na cichej z płatkami dębowymi
10 l na cichej z płatkami z chilli
12 gru 2018, 14:23