

## Porter Bałtycki 2018

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **34**
- SRM **28.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (36.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (36.6%)	79 %	25
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.2%)	79 %	14
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.4%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.2 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy Ciemny	0.2 kg (2.4%)	80 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	700 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Słody ciemne na 5min przed końcem zacierania. Fermentacja w 6-8C około 2-3 miesiące.  
27 sty 2018, 18:59