

Porter Bałtycki 22 BLG

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **40**
- SRM **28.9**
- 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 **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (37.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.45 kg (5.6%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	35 g	83 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m 76	Lager	Gęstwa	180 ml	---