

porter bałtycki

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **31.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (32.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (32.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (6.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36.67 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	31.43 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lomik	31.43 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale	Lager	Gęstwa	1047.62 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona śliwka	419.05 g	Gotowanie	15 min