

Porter Bałtycki

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **35.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (64.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.35 kg (4.7%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (2%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	23 g	---

Notatki

- 2 opakowania drożdży po 11,5 g Saflager w-34/70
25 mar 2016, 22:02