

Porter Bałtycki homebeer 22 blg

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **31**
- SRM **32.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	prażone żyto	0.1 kg (1%)	65 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	80 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	40 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	4 %