

Porter Bałtycki HomeBrewing

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **27.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (32.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12.8%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (6.4%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (6.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (3.8%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile