

Porter bałtycki - kolejne podejście

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **35**
- SRM **36**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	7 kg (43.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.8 kg (30%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (5%)	80 %	2
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (2.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa Special II	0.2 kg (1.3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.3%)	68 %	1100
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.2 kg (1.3%)	75 %	71

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %