

Posejdon

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **30**
- SRM **50.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (45.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.3%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (9.2%)	73 %	120
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (5.5%)	55 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

Notatki

- Uwarzone 24.01.2019
Przelane na cichą 18.02.2019
Zabutelkowane 14.03.2019
20 lut 2019, 08:37