

X

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **27.5**
- 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 **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (55.2%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (27%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.5%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (4.3%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.7%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.35 kg (4.3%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Zacieranie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Zacieranie	Marynka	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-23	Lager	Płynne	1 ml	Fermentis

Notatki

- Porter Bałtycki DEER BEER 21*BLG
19 wrz 2020, 20:14