

XIII warka Porter Bałtycki

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **20**
- SRM **36.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.7 kg (45.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (42%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	50 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis