

33 Smoked Porter

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **60**
- SRM **38.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (32.3%)	79 %	10
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3 kg (48.4%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM
-----------------	-----	--------	--------	----