

## Baltic ze śliwką wędzoną

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **42**
- SRM **26.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 5 kg (51.3%)   | --- %      | ---  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 1.5 kg (15.4%) | --- %      | ---  |
| Ziarno | Monachijski              | 1.5 kg (15.4%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach   | 0.5 kg (5.1%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy     | 0.2 kg (2.1%)  | 70 %       | 49   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300      | 0.3 kg (3.1%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Viking melanoidynowy     | 0.3 kg (3.1%)  | 75 %       | 60   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (2.6%) | 71 %       | 600  |
| Ziarno | black bestmalz           | 0.2 kg (2.1%)  | --- %      | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 60 g  | 60 min | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | śliwka wędzona | 1200 g | Fermentacja cicha | 30 dni |

### Notatki

- około 8 litrów czystego porteru

do 12 litrów dodane 1200 g śliwki wędzonej na ferm. cichą  
14 mar 2018, 23:16