

Bałtyk ze śliwką

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **32.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (34%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (34%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (13.6%)	81 %	4
Ziarno	Peat Smoked Malt	1.3 kg (8.8%)	74 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (3.4%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	Dark Crystal	0.5 kg (3.4%)	75 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	30 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	700 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suska sechlońska	1500 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Śliwek nie dawać na burzliwą.
10 maj 2016, 20:20