

Łącki Porter

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **35**
- SRM **26.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.5 kg (41.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (27.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.2%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (9.2%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.6%)	70 %	299
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	70 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sliwka wedzona	300 g	Gotowanie	5 min