

Nuklear Baltic Porter

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **70**
- SRM **64**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.5%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (4.5%)	75 %	60
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.25 kg (4.5%)	82 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
---------------------------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	24 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suszone śliwki	300 g	Fermentacja cicha	30 dni