

## oak burbon baltic porter

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **30.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.1 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński        | 9 kg (67.4%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600       | 0.25 kg (1.9%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Caraaroma                 | 0.2 kg (1.5%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.1 kg (0.7%)  | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący         | 0.1 kg (0.7%)  | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Pilzneński                | 3.7 kg (27.7%) | 81 %       | 4    |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Enigma (AUS) | 30 g  | 40 min | 17.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 50 g  | 10 min | 17.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 34.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                              | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | śliwka węgierka wedzona            | 350 g | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | płatki dębowe macerowane w burbnie | 75 g  | Fermentacja cicha | 12 dni |
| Dodatek smakowy | daktyl kandyzowany                 | 100 g | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | figa kandyzowana                   | 75 g  | Gotowanie         | 10 min |

## Notatki

- Drożdże uwodnione zadane do brzezki schłodzonej do temp.12  
Fermentacja burzliwa 21 dni w temp.12  
Fermentacja cicha 21 dni w temp. 5-8  
Do re fermentacji w temp. 12 129g ekstraktu vol 1,8 + 6,5g saszetki świeżych drożdży uwodnionych w 350ml wody aplikujemy 1ml na butelkę.  
po ok 10 dniach przenosimy na leżak w temp. 2-5 na jak długo sie nam uda:D  
6 cze 2016, 19:14