

PLUMMY SMOKED PORTER 1(5)

- Gęstość **17.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **40**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (30.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (46.2%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Peat Smoked Malt Light	0.5 kg (7.7%)	74 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.2%)	68 %	1200
Ziarno	Crystal Dark	0.4 kg (6.2%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Kent Goldings	40 g	30 min	5 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Śliwka dymiona	650 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Suszone Chili Ancho	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Macerowane w whisky śliwki dymione	200 g	Fermentacja cicha	7 dni