

## Porter Bałtycki śliwka w czekoladzie

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **34**
- SRM **33.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 3 kg (39%)    | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I       | 3 kg (39%)    | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 0.6 kg (7.8%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (6.5%) | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny      | 0.3 kg (3.9%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300              | 0.3 kg (3.9%) | 70 %       | 299  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka             | 30 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 30 g  | 30 min | 5 %        |

### Drożdze

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 250 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Słód czekoladowy dodany przed Mash out. Na ostatnie 20min gotowania 200gr śliwki suszonej . Nagazownie  
2.2  
7 sty 2022, 00:02