

Porter śliwkowy

- Gęstość **19.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **25.8**
- Styl **Baltic 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.5%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.5%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (28%)	79 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.6%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (4.2%)	68 %	400
Płynny ekstrakt	Strzegom	1.7 kg (23.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	suszone śliwki	180 g	Gotowanie	15 min