

PORTER ZE ŚLIWKĄ

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **32**
- SRM **33.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	2.5 kg (52.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II	1 kg (21.2%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich Typ II	0.25 kg (5.3%)	73 %	120
Ziarno	Special B	0.25 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa Special II	0.125 kg (2.6%)	70 %	1150
Ziarno	caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	7.9 %
Gotowanie	Saaz	25 g	8 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwki suszone	150 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	suska sechlońska	50 g	Gotowanie	5 min