

Wędzony porter

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **35**
- SRM **35.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3.8 kg (39%)	82 %	10
Ziarno	Viking Vienna Malt	3.8 kg (39%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (10.3%)	77 %	97
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (4.1%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.6%)	1 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.6%)	1 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand diamond	Lager	Suche	23 g	Lallemand