

## Wędzony porter bałtycki

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **23**
- SRM **43.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyśladzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach         | 4 kg (38.3%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II    | 4 kg (38.3%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom  | 1 kg (9.6%)    | 79 %       | 130  |
| Ziarno | Abbey Castle                   | 0.5 kg (4.8%)  | 80 %       | 45   |
| Ziarno | Caraaroma                      | 0.25 kg (2.4%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny    | 0.25 kg (2.4%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona      | 0.1 kg (1%)    | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.25 kg (2.4%) | 70 %       | 837  |
| Ziarno | Caramunich® typ I              | 0.1 kg (1%)    | 73 %       | 80   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 60 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 20 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-------|--------|---------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |