

Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **29**
- SRM **36.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (39.7%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2.6 kg (34.4%)	80.5 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (13.2%)	73 %	80
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (7.9%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.35 kg (4.6%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	20 g	60 min	15 %