

#087 Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **37**
- SRM **34.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **73 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **73 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2.95 kg (30.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem | 0.7 kg (7.2%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1.4 kg (14.4%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann monachijski I | 1.7 kg (17.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.8 kg (8.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.4 kg (4.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.6 kg (6.2%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special W | 0.3 kg (3.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.3 kg (3.1%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.3 kg (3.1%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Fawcett - Czekoladowy | 0.15 kg (1.5%) | 73 % | 1170 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.15 kg (1.5%) | 71 % | 630 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 35 g | 60 min | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | pożywka dla drożdży Wyeast | 3 g | Gotowanie | 10 min |