

#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