

#087 Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **33**
- SRM **34.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.7 kg (38.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.6 kg (26.9%)	79 %	15
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.4 kg (4.1%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (7.3%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.2%)	85 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (6.2%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (4.1%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.25 kg (2.6%)	73 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	900 ml	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