

#24 Wędzony Porter

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **43.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (38.8%)	79 %	16
Ziarno	Wiedeński Bestmalz	2 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (9.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Caramunich III	1 kg (9.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Kawowy Castlemalting	0.5 kg (4.9%)	77 %	250
Ziarno	Wędzony Torfem Castlemalting	1 kg (9.7%)	--- %	3.5
Ziarno	Carapils Weyermann	0.4 kg (3.9%)	--- %	4.4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safager w34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	---