

#49 Cherry Baltic Porter

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **65**
- SRM **59.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (22.7%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (4.5%)	72 %	236
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.3%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (11.4%)	68 %	1200
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (9.1%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie (bez pestek, rozgniecione)	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni