

Baltic Porter 3

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **37**
- SRM **24.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (45%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	1.5 kg (22.5%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	0.35 kg (5.3%)	80 %	8
Ziarno	Special X Best	0.6 kg (9%)	75 %	350
Ziarno	Rauch Malz Best	0.5 kg (7.5%)	77 %	6
Ziarno	Melanoidin BESTMALZ	0.2 kg (3%)	75 %	71
Ziarno	Roggenmalz	0.3 kg (4.5%)	84 %	2
Ziarno	Carapils Best	0.1 kg (1.5%)	75 %	5
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (1.5%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	sinamar	0.01 kg (0.2%)	--- %	8000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3 %

Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	2.4 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sliwka wedzona	200 g	Gotowanie	15 min