

Baltic Porter 4

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **34**
- SRM **27.2**
- 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 **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Münchner Malz Best	3 kg (37.5%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	2 kg (25%)	80 %	8
Ziarno	Pilsner Malz Best	1 kg (12.5%)	81 %	3
Ziarno	Special X Best	0.5 kg (6.3%)	75 %	350
Ziarno	Melanoidin BESTMALZ	0.5 kg (6.3%)	75 %	71
Ziarno	Oats, Flaked0,5	0.5 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Cara aroma (red)	0.4 kg (5%)	78 %	50
Ziarno	Carafa II Best	0.1 kg (1.3%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	15 min	5 %

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