

Baltic Porter z wędzoną śliwką

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **36**
- SRM **33.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (34.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (13.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (5.8%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień prażony viking malt	0.2 kg (3.8%)	55 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.8%)	65.2 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	25 g	60 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wędzona śliwka	400 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	wiśnie mrożone	400 g	Fermentacja cicha	14 dni