

Baltic ze śliwką wędzoną

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **42**
- SRM **26.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (51.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (15.4%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (5.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.1%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.1%)	75 %	60
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.6%)	71 %	600
Ziarno	black bestmalz	0.2 kg (2.1%)	--- %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	1200 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- około 8 litrów czystego porteru

do 12 litrów dodane 1200 g śliwki wędzonej na ferm. cichą
14 mar 2018, 23:16