

Bourbon Barrel Aged Smoked Imperial Baltic Porter

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **45**
- SRM **37.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (24.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (14.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.6 kg (7.5%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.6 kg (7.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.4 kg (5%)	74 %	296
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.4 kg (5%)	85 %	89
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.6%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki owsiane	400 g	Zacieranie	70 min
Przyprawa	Płatki bourbin	50 g	Fermentacja cicha	20 dni