

Bourbon WA Baltic Porter With Plums

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **45**
- SRM **34**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (23.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.8%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.63 kg (7.3%)	75 %	30
Ziarno	Carafa	0.25 kg (2.9%)	70 %	664
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.3%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Śliwka/ Szwestka	600 g	Fermentacja cicha	14 dni