

# Cervus PORTER z suską Sechlońską 26Blg

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **40.6**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **124.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **157.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **124.1 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	24.5 kg (70.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	3.5 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	3.5 kg (10%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1.05 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.55 kg (1.6%)	68 %	1300
Dodatek	śliwka Suska Sechlońska	1.75 kg (5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	175 g	60 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Płynne	700 ml	Safale

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka Suska Sechłońska	875 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	śliwka Suska Sechłońska	875 g	Fermentacja cicha	5 dni