

## Drop (Porter Bałtycki)

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **26**
- SRM **32.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Weyermann - Light Munich Malt    | 2 kg (29.9%)   | 82 %       | 14  |
| Ziarno          | Weyermann - Vienna Malt          | 2 kg (29.9%)   | 81 %       | 8   |
| Płynny ekstrakt | Bruntal                          | 1.7 kg (25.4%) | 81 %       | 26  |
| Ziarno          | Caraaroma                        | 0.5 kg (7.5%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno          | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (3.7%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno          | Carafa                           | 0.25 kg (3.7%) | 70 %       | 664 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Equinox | 15 g  | 60 min | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 8 g   | 10 min | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 7 g   | 5 min  | 13.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                   | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe waniliowe | 20 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |

### Notatki

- Za dużo płatków. Piwo ściągające.  
24 kwi 2019, 12:05