

## 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