

## FPD III - PORTER BAŁTYCKI ZE ŚLIWKĄ SUSZONĄ

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **41**
- SRM **36**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (34.7%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (34.7%)	79 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.6%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.9%)	68 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.7%)	55 %	1150
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.9%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Sladek	20 g	10 min	6 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	100 g	Fermentacja cicha	21 dni