

ghghf

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **50.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.7 kg (43.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (40.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (5.7%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	13 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w 35	Lager	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sliwka suska	250 g	Gotowanie	15 min