

Kmicic

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **40**
- SRM **32.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramunich Type 2	0.3 kg (6.9%)	--- %	120
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.4 kg (9.2%)	74 %	158
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (4.6%)	60 %	690
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (34.5%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Munich Malt - 10L	1 kg (23%)	77 %	20
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.5 kg (11.5%)	82 %	14
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	26 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	40 min	4 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	26 g	20 min	4 %
-----------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sliwka suszona	100 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	15 dni