

Kopciuch bałtycki - Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **31**
- SRM **46.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	3 kg (52.2%)	82 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (17.4%)	80 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (12.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.7%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (5.2%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis