

Maple, Buckwheat honney, Dried plum Baltic Porter

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **37**
- SRM **25.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 4 kg (35.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (44.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.15 kg (1.3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.25 kg (2.2%) | 68 % | 1300 |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 1 kg (9%) | 70 % | 40 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.25 kg (2.2%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Golden Ale | 0.5 kg (4.5%) | 80 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 60 g | 50 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|--------|---------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | śliwka suszona | 150 g | Gotowanie | 10 min |