

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