

# Porter Bałtycki śliwka w czekoladzie

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **34**
- SRM **33.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (39%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (39%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (7.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.5%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.9%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	30 min	5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Sól czekoladowy dodany przed Mash out. Na ostatnie 20min gotowania 200gr śliwki suszonej . Nagazownie  
2.2  
7 sty 2022, 00:02