

Porter Bałtycki (śliwka)

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **31**
- SRM **51**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (41.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (41.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (4.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (8.3%) | 68 % | 1100 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.1 kg (4.2%) | 70 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 10 min | 7.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Śliwka suszona | 75 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Śliwka wędzona (Suska sechłońska) | 25 g | Gotowanie | 10 min |