

## 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