

## Porter bałtycki ze śliwką 32l

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **20**
- SRM **27.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (26.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (33%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (3.9%)	60 %	788
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (0.9%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (29.6%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Suszone śliwki	700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Wanilia 2 laski	10 g	Fermentacja cicha	7 dni