

Porter Bałtycki ze śliwką wędzoną

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **32**
- SRM **37.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	4.5 kg (60.4%)	80.5 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (9.4%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.7 kg (9.4%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.35 kg (4.7%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pułaski	44 g	60 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2633 Octoberfest Lager Blend	Lager	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	500 g	Gotowanie	10 min