

PORTER ŚLIWA

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **15**
- SRM **49.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.4 kg (7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (8.8%)	68 %	1202
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	50 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	600 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka	300 g	Gotowanie	45 min

Notatki

- Słody palone na ostatnie 20 min, śliwkę na ostatnie 15 min gotowania.
11 paź 2017, 17:25