

## Porter śliwkiwy

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **30**
- SRM **13.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.5 kg (46.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (38.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.6 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (3.4%)	70 %	299
Ziarno	Carahell	0.4 kg (3.4%)	77 %	26
Cukier	Cukier muscovado ciemny	0.4 kg (3.4%)	100 %	28

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	33 g	70 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP940 - Mexican Lager Yeast	Lager	Płynne	400 ml	White Labs

## Notatki

- 0,5 kg suszonych śliwek węgerek.  
Porzywka dla drożdży  
Mech irlandzki  
Lactol 4 ml do wysładzania.  
*8 maj 2022, 09:39*
- Przelany na lagerowanie OG 1018  
15.06.2022.  
4 stopnie C  
*17 cze 2022, 15:52*