

Porter wędzony

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **30**
- SRM **38**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	3 kg (29.1%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (29.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.9%)	10 %	800
Ziarno	carabody	0.3 kg (2.9%)	70 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	25 g	75 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) PH	50 g	5 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M76 Bavarian lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	śliwki wędzone	200 g	Gotowanie	5 min