

Porter wędzony

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **32**
- SRM **36.2**
- 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 **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 5 kg (47.6%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (19%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.7 kg (6.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (19%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.4 kg (3.8%) | 10 % | 601 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.4 kg (3.8%) | 10 % | 800 |

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 |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|

Dodatki

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