

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**
- Wyladuj 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