

# Porter z śliwką suską Sechlońską

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **54**
- SRM **27.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale          | 5 kg (76.3%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 150        | 0.5 kg (7.6%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 300        | 0.5 kg (7.6%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (2.3%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno  | Strzegom Barwiący          | 0.15 kg (2.3%) | 68 %       | 1300 |
| Dodatek | śliwka Suska Sechlońska    | 0.25 kg (3.8%) | --- %      | ---  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 50 g  | 60 min | 11.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Płynne | 200 ml | Safale       |

## 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 Suska<br>Sechlońska | 250 g | Gotowanie | 15 min |