

PORTER ZE ŚLIWKĄ

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **35**
- SRM **31.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	5 kg (60.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II	2 kg (24.2%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich Typ II	0.5 kg (6.1%)	73 %	120
Ziarno	Special B	0.5 kg (6.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa Special II	0.25 kg (3%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	7.9 %
Gotowanie	Saaz	50 g	8 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Nottingham	Ale	Suche	22 g	LalBrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Śliwki mrożone	1200 g	Fermentacja cicha	11 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	60 min