

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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |