

Porter ze śliwką II

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **66.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (53.3%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.3%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	81 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	75 min	12.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Suska Sechłońska	500 g	Gotowanie	15 min