

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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |