

## porter ze sliwka sechlonska

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **33.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.5 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 **42.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9 kg (68.7%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa I	1 kg (7.6%)	70 %	170
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	1 kg (7.6%)	82.5 %	350
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.6 kg (4.6%)	60 %	380
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (1.5%)	60 %	900
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	cukier	1 kg (7.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	śliwka suska sechlonska	120 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 1 fermentor 20l 1.060 sg
  - 2 fermentor 19l 1.055 sg
  - 3 fermentor 17l 1.50 sg tylko tez ze sliwka
- 24 lis 2018, 20:14