

Portret wędzone owoce

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **44**
- SRM **73.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (30.6%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Słód Cookie biling malt	0.5 kg (10.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (5.1%)	79 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (8.2%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.1%)	68 %	400
Dodatek	Śliwka	0.5 kg (10.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	45 min	7 %

Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-04	Lager	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wędzone owoce	50 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Śliwka wędzona	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Cukier z wanilią	22 g	Gotowanie	60 min