

PUCHACZ - IMPERIAL DRYED PLUM BALTIC PORTER

- Gęstość **31.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **70.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (60.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.1%)	79 %	10
Ziarno	Red Crystal	1 kg (12.1%)	79 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Diastatyczny	1 kg (12.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	30 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	20 min	4.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	10 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	1000 g	Fermentacja burzliwa	16 dni
Przyprawa	Płatki dębowe cherry	50 g	Fermentacja burzliwa	16 dni