

Śliwka Bałtycka

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **42**
- SRM **44.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (42.4%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (30.3%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.1%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	10 min	6.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Śliwka suszona	250 g	Gotowanie	30 min
Inne	Śliwka suszona	250 g	Gotowanie	15 min
Inne	Śliwka suszona	500 g	Fermentacja cicha	7 dni