

# Smoked Balteus

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **30**
- SRM **47.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.6 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**
- Temp **47 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.2 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	5 kg (37.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony bukiem 3-6 EBC Weyermann	4 kg (29.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód jęczmienny Château Special B® 400 EBC Castle Malting	1 kg (7.5%)	75 %	400
Ziarno	Caramunich typ III Weyermann	0.5 kg (3.7%)	73 %	150
Niemiecki słód monachijski karmelizowany, wspniany dodatek do piw ciemnych oraz jasnych. Użycie: Do 5% zasypu piwa jasne, 10% zasypu piwa ciemne				
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (7.5%)	70 %	4
Ziarno	Płatki żytnie błyskawiczne	1 kg (7.5%)	70 %	4
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.3 kg (2.2%)	1 %	1000
Po próbie jodowej i na wygrzew				

Ziarno	Extra Black Bestmalz	0.4 kg (3%)	65 %	1400
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.2 kg (1.5%)	1 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	1 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	1500 g	Zacieranie	50 min
Podgrzane na patelni				
Dodatek smakowy	Kakaowiec	500 g	Zacieranie	30 min
Dodać po próbach jodowych				
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	1000 g	Gotowanie	15 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni