

Smoked Baltic Porter Bourbon BA

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **36.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2.8 kg (29.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 1 kg (10.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Wiśnią | 0.7 kg (7.3%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 1 kg (10.5%) | 82 % | 14 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1.5 kg (15.7%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.6 kg (6.3%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (5.2%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (3.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa I | 0.3 kg (3.1%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.25 kg (2.6%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (1%) | 77 % | 26 |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.5 kg (5.2%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 60 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 20 min | 5.1 % |