

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 %