

Smoked Baltic Porter

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **24**
- SRM **23.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (47.6%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	1 kg (11.9%)	74 %	39
Ziarno	Smoked Malt	1 kg (11.9%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.9%)	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (6%)	70 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6%)	73 %	80
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.4%)	70 %	664
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (2.4%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	80 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's
---------------------------------------	-------	--------	--------	-----------------