

# Smoked Porter

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **66**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Smoked Malt	5 kg (61%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.4%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.4%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	5 %

## Drożdze

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie cream średnio palone	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	suska sechlońska	250 g	Gotowanie	15 min