

Smoked Porter #28

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **37.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **65 C**, Czas **0 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.8 kg (32.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (25.9%)	79 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (23.5%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.45 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Żytni	0.25 kg (2.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	strzegom melanolidynowy	0.2 kg (2.4%)	78 %	10
Ziarno	Black BestMalz	0.15 kg (1.8%)	55 %	1100
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (1.8%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.05 kg (0.6%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Sybilla	33 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	33 g	15 min	4 %