

SMOKPORT

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **26**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach wędzony	2 kg (26.8%)	78 %	5
Ziarno	Pilzneński Castle	0.8 kg (10.7%)	81 %	3
Ziarno	Pilzneński Suflett	1 kg (13.4%)	81 %	3
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (13.4%)	80 %	25
Ziarno	Monachijski jasny Steinbach	1 kg (13.4%)	80 %	18
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.6 kg (8.1%)	100 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5.4%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.7%)	75 %	35
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Czekoladowy żytni Weyer	0.1 kg (1.3%)	55 %	650
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	0.05 kg (0.7%)	55 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Tradition	30 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1 ml	cała gęstwa po Oktopiłs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min