

Styl Bałtycki smoked

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **43**
- SRM **32**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.1 kg (53.7%)	80 %	3
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.3 kg (33.2%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.19 kg (4.9%)	60 %	850
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (3.8%)	70 %	435
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.174 kg (4.4%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	50 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis