

Wędzony porter bałtycki

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **23**
- SRM **43.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	4 kg (38.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (38.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (9.6%)	79 %	130
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4.8%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.25 kg (2.4%)	70 %	837
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile