

Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **49**
- SRM **65.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Wędzony czereśnią | 5 kg (53.2%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Viking Wiedeński | 1 kg (10.6%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Viking Monachijski typ II | 1 kg (10.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caraaroma | 1 kg (10.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.5 kg (5.3%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny | 0.7 kg (7.4%) | 67 % | 900 |
| Ziarno | Viking Barwiący | 0.2 kg (2.1%) | 65 % | 1400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 50 g | 60 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Książęcy | 50 g | 10 min | 7.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------|-------|-------|------|-----------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis |
|------------------|-------|-------|------|-----------|