

Wędzony porter bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **36**
- SRM **35.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (37.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.7%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.7%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa Special II	0.1 kg (1.9%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.9%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %