Porter pszeniczny

- Gravity **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **16**
- SRM **29.2**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **23.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **32 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **120 min**
- Temp **54 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **100 min**
- Temp **72 C**, Time **100 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **24 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **44C**
- Keep mash **10 min** at **54C**
- Keep mash **100 min** at **64C**
- Keep mash **100 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **7.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	3.5 kg *(43.8%)*	85 %	4
Grain	Pilzneński	2 kg *(25%)*	81 %	4
Grain	Monachijski	1 kg *(12.5%)*	80 %	16
Grain	Strzegom Karmel 30 - jasny	1 kg *(12.5%)*	75 %	30
Grain	Strzegom Karmel 600 - ciemny	0.2 kg *(2.5%)*	68 %	601
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg *(1.3%)*	55 %	985
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg *(2.5%)*	68 %	1200

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Boil	Lomik	50 g	10 min	3.8 %

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Przerwa ferulikowa w zakresie 40-44 stopnie 120 minut.
  Podgrzew do 54 stopni i odbieramy dekoktu - podgrzew do 64 stopni na 30 minut, a następnie wrzenie 10 minut i powrót.
  Podgrzew do 64 stopni (jeśli jest taka potrzeba po dodaniu dekoktu) i odebranie dekoktu - podgrzew do 72 stopni na 40 minut, a następnie wrzenie 10 minut i powrót.
  Po dojściu do 78 stopni przerwa 5 minut i przeniesienie zacieru do filtracji.
  Nov 28, 2017, 1:31 AM