

Porterland Balteus

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **36**
- SRM **41.5**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.8 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **32 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **23 liter(s)**
- Total mash volume **30.2 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **25 min**
- Temp **73 C**, Time **45 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **23 liter(s)** of strike water to **70.9C**
- Add grains
- Keep mash **25 min** at **64C**
- Keep mash **45 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **16.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Wiedeński Strzegom	1.5 kg (14.6%)	80 %	10
Grain	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1.4 kg (13.6%)	80 %	4
Grain	Monachijski Ciemny typ II Viking Malt	1 kg (9.7%)	80 %	20
Grain	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (4.9%)	50 %	120
Grain	Carafa Special (R) typ III Weyermann	0.3 kg (2.9%)	65 %	1400
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Grain	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.2 kg (1.9%)	1 %	1000
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Grain	Chocolate Bestmalz	0.3 kg (2.9%)	65 %	900
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Grain	Red Ale (Melanoidynowy)	0.2 kg (1.9%)	60 %	70
Grain	Wędzony Czereśnią Viking Malt	1 kg (9.7%)	80 %	10

Adjunct	Pszenica niesłodowana	1.4 kg (13.6%)	75 %	3
Pszenicę wcześniej skleikować: 58-64 °C.				
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.8 kg (7.8%)	70 %	3
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.5%)	80 %	40

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	70 g	60 min	8.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Liquid	200 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	8 g	Mash	1 min
Flavor	Suszone śliwki wędzone	500 g	Boil	20 min
Flavor	Suszone owoce mix	200 g	Boil	20 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	20 min
Flavor	Suszone śliwki wędzone	200 g	Primary	14 day(s)
Flavor	Sok malinowy	250 g	Primary	14 day(s)
Flavor	Wiórki kokosowe	500 g	Primary	14 day(s)
Podgrzane na patelni				

Notes

- Po trzech tygodniach od nastawienia podnieść temp do 15C na 2-3 dni,. Potem zdekantować do innego fermentora i lagerować w jak najniższej temp (najlepiej ok 4C) przez 2, 3 tygodnie.
Mar 8, 2019, 2:04 PM
- Po 2 tygodniach dodałem stoik 1 L: śliwka z nalewki, maliny z nalewki, kawa w ziarnach, kakao ziarna, śliwki wędzone jakieś 200 g. + 500 g kokosa wiórki
Mar 16, 2019, 10:18 AM