

# Zoltan

- Gravity **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **32**
- SRM **63.5**
- 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 **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (25.4%)	90 %	621
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (50.7%)	80 %	35
Grain	Caraaroma	0.5 kg (7.5%)	78 %	400
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.5%)	68 %	400
Grain	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (7.5%)	78 %	120
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	60 g	30 min	4 %
Boil	Marynka	30 g	30 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	23 g	Fermentis

## Notes

- 10.02.2023 Warzenie. Fermentacja 15 oC
  - 24.02.2023 zlano na "cichą" Bq 8
  - 01.04.2023 zabutelkowano 10 L Bq 7,5 + reszta do mrożenia 50/50
  - 07.04.2023 1.5 L lodowego zabutelkowano reszta czeka na dodatki
  - 15.04.2023 do 5 L lodowego dodano 5 g zrębków dębowych
  - 14.05.2023 zabutelkowano 2 L do reszty ok 3 L dodano 45 g świeżej skórki cytryny i 50 g suszonej skórki pomarańczy
- Feb 10, 2023, 10:44 AM*