

Baltic Porter - MayFest Stewart's Brewing 2018

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **39**
- SRM **24.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **76.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **95.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **78.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **104.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **78.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **42.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **95.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	10 kg (36.1%)	80 %	18
Ziarno	Pale Ale	8 kg (28.9%)	80 %	8
Ziarno	Vienna Malt	5 kg (18.1%)	78 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (3.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (1.8%)	81 %	53
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	1.5 kg (5.4%)	78 %	35
Ziarno	Carafa	0.5 kg (1.8%)	70 %	664
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (1.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Roasted Barley	0.4 kg (1.4%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	15 min	4 %

Drożdże

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

Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	20000 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	----------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	smoked prune	2000 g	Fermentacja cicha	20 dni