

Uncle Stalin's Porter

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **50**
- SRM **32.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	2.5 kg (38.2%)	78 %	8
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (38.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Chocolate Malt 1200	0.2 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Chocolate Malt 400	0.2 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 150	0.15 kg (2.3%)	72 %	150
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.6%)	77 %	26
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (3.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (3.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
---------------------------	--------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's