

# oak burbon baltic porter

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **30.3**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **35 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **36.8 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **46.7 liter(s)**
- Total mash volume **60.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **25 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**

## Mash step by step

- Heat up **46.7 liter(s)** of strike water to **60C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **25 min** at **64C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Sparge using **15.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	9 kg (67.4%)	79 %	10
Grain	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (1.9%)	68 %	601
Grain	Caraaroma	0.2 kg (1.5%)	78 %	400
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (0.7%)	68 %	1202
Grain	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.7%)	68 %	1300
Grain	Pilzneński	3.7 kg (27.7%)	81 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Enigma (AUS)	30 g	40 min	17.2 %
Aroma (end of boil)	Enigma (AUS)	50 g	10 min	17.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	34.5 g	Fermentis

## Extras

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

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	śliwka węgierka wedzona	350 g	Boil	15 min
Flavor	płatki dębowe macerowane w burbnie	75 g	Secondary	12 day(s)
Flavor	daktyl kandyzowany	100 g	Boil	10 min
Flavor	figa kandyzowana	75 g	Boil	10 min

## Notes

- Drożdże uwodnione zadane do brzezki schłodzonej do temp.12  
 Fermentacja burzliwa 21 dni w temp.12  
 Fermentacja cicha 21 dni w temp. 5-8  
 Do re fermentacji w temp. 12 129g ekstraktu vol 1,8 + 6,5g saszetki świeżych drożdży uwodnionych w 350ml wody aplikujemy 1ml na butelke.  
 po ok 10 dniach przenosimy na leżak w temp. 2-5 na jak długo się nam uda:D  
*Jun 6, 2016, 7:14 PM*