

## Porterland Balteus 2.0

- Gravity **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **29**
- SRM **42.8**
- Style **Baltic Porter**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **34.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **30.7 liter(s)**
- Total mash volume **40.3 liter(s)**

### Steps

- Temp **53 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **20 min**
- Temp **73 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **30.7 liter(s)** of strike water to **58.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **53C**
- Keep mash **20 min** at **63C**
- Keep mash **60 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **13.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                           | Amount         | Yield | EBC |
|---|--------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain   | Wiedeński Strzegom             | 2.8 kg (25.2%) | 79 %  | 10  |
| Grain   | Wiedeński Bestmalz             | 1 kg (9%)      | 73 %  | 150 |
| Grain   | Monachijski typ I Strzegom     | 2 kg (18%)     | 79 %  | 16  |
| Grain   | Cara Gold Castlemalting        | 0.1 kg (0.9%)  | 75 %  | 120 |
| Grain   | Caramunich typ III Weyermann   | 0.5 kg (4.5%)  | 73 %  | 150 |
| Niemiecki sód monachijski karmelizowany, wspaniaty dodatek do piw ciemnych oraz jasnych.<br>Użycie: Do 5% zasypu piwa jasne, 10% zasypu piwa ciemne |                                |                |       |     |
| Grain   | Red Ale (Melanoidynowy)        | 0.3 kg (2.7%)  | 60 %  | 70  |
| Grain   | Płatki owsiane błyskawiczne    | 1 kg (9%)      | 70 %  | 4   |
| Grain   | Płatki jęczmienne błyskawiczne | 1 kg (9%)      | 70 %  | 4   |
| Adjunct   | Pszenica niesłodowana          | 1.5 kg (13.5%) | 75 %  | 3   |

|  |                                |               |      |      |
|--|--------------------------------|---------------|------|------|
| Pszenicę wcześniej skleikować: 58-64 °C. Proporcje 1:4<br>Nie wliczać wody z kleikowania do ogólnej ilości wody wo zacierania i wysładzania! |                                |               |      |      |
| Grain  | Czekoladowy Ciemny Viking Malt | 0.2 kg (1.8%) | 1 %  | 1000 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew   |                                |               |      |      |
| Grain  | Extra Black Bestmalz           | 0.3 kg (2.7%) | 65 % | 1400 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew   |                                |               |      |      |
| Grain  | Chocolate Bestmalz             | 0.3 kg (2.7%) | 65 % | 900  |
| Po próbie jodowej i na wygrzew   |                                |               |      |      |
| Grain  | Łuska ryżowa sterylizowana     | 0.1 kg (0.9%) | 1 %  | 1    |

## Hops

| Use for             | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil                | Marynka           | 50 g   | 60 min | 8.8 %      |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 30 g   | 10 min | 3.9 %      |

## Yeasts

| Name                    | Type  | Form  | Amount  | Laboratory  |
|-------------------------|-------|-------|---------|-------------|
| Wyeast - Bohemian Lager | Lager | Slant | 1000 ml | Wyeast Labs |

## Extras

| Type                      | Name            | Amount | Use for   | Time     |
|---------------------------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Water Agent               | Kwas mlekowy    | 4 g    | Mash      | 1 min    |
| Flavor                    | Wiórki kokosowe | 1000 g | Mash      | 50 min   |
| Podgrzane na patelni      |                 |        |           |          |
| Flavor                    | Kakaowiec       | 500 g  | Mash      | 30 min   |
| Dodać po próbach jodowych |                 |        |           |          |
| Flavor                    | Śliwka suszona  | 1000 g | Boil      | 15 min   |
| Other                     | Chłodnica       | 1 g    | Boil      | 20 min   |
| Fining                    | Mech irlandzki  | 5 g    | Boil      | 15 min   |
| Flavor                    | Śliwka suszona  | 2000 g | Secondary | 1 day(s) |
| Na 4 dni                  |                 |        |           |          |
| Flavor                    | Wiórki kokosowe | 500 g  | Secondary | 1 day(s) |
| Na 4 dni                  |                 |        |           |          |

## Notes

- Pierwszy fermentor:  
Fermentacja burzliwa - 9°C - 18 dni  
Fermentacja cicha - 16°C - 4 dni - ze śliwką.  
Drugi fermentor:  
Lagerowanie - 4°C - 28 dni  
Leżakowanie - 2°C - około 4 miesiące  
*Apr 11, 2020, 10:28 PM*
- Nagazować na 2  
*Apr 12, 2020, 12:00 AM*
- Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 60g, 40% - 80g, 50% - 100g  
Namoczyć w gorącej wodzie.  
*Apr 17, 2020, 2:38 PM*