

# Śląskie mocne

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **40**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **14.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **17.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Dry Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (20.6%)	80 %	---
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy karmelowy	1.7 kg (50%)	80 %	---
Dry Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1 kg (29.4%)	90 %	621

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	30 g	60 min	7.8 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Porter&kvas	Ale	Dry	10 g	Gozdawa

## Notes

- Start: 23st C 14L 17 BLG co by się zgadzało z kalkulatorem  
Po 29 dniach fermentacji zostało na 6 blg przelano do butelek z dodatkiem 77g glukozy  
*Oct 8, 2017, 7:09 PM*