

Sweet Baltic Sailor

- Gravity **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **34**
- SRM **76.7**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|----------------------------------|----------------|-------|------|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 2.9 kg (44.6%) | 75 % | 30 |
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy bursztynowy | 1.7 kg (26.2%) | 75 % | 300 |
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy ciemny | 1.7 kg (26.2%) | 75 % | 700 |
| Grain | Słód czekoladowy | 0.2 kg (3.1%) | 50 % | 1000 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 40 g | 60 min | 8.8 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4.4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------------|-------|-------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Slant | 250 ml | Fermentum Mobile |

Typ fermentacji: dolna
Zakres temperatur fermentacji: 8-12°C
Stopień odfermentowania: 73-78%
Flokulacja: wysoka
Tolerancja alkoholu w piwie: 12% ABV

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|--------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | Sok malinowy | 200 g | Secondary | 14 day(s) |

Notes

- CHMIELENIE:
 1. Słód czekoladowy namaczamy przez 30 min w letniej wodzie. Od czasu do czasu mieszamy.
 2. Wodę, w której moczył się słód wraz z ekstraktami wlewamy do garnka, uzupełniamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia.
 3. Dodajemy chmiel Marynka. Gotujemy przez 50 min.
 4. W 50 min dodajemy chmiel Saaz. Gotujemy przez 10 min.
 5. Wlewamy brzeczkę do fermentora i uzupełniamy schłodzoną wodą do 20l.

FERMENTACJA:

1. Fermentację burzliwą przeprowadzamy w temperaturze 10-12°C. (ok. 4 tyg)
2. Fermentację cichą przeprowadzamy w temperaturze kilka stopni niższej. (ok. 3 tyg)
3. Do cichej fermentacji dodajemy 200ml soku malinowego.

REFERMENTACJA:
glukoza, 1.9 CO2

LEŻAKOWANIE:
ok. 8-10 tygodni
Jun 3, 2018, 5:54 PM