

# Zew Morza

- Gravity **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **37**
- SRM **23.8**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **31 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24.9 liter(s)**
- Total mash volume **33.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	4 kg (48.2%)	79 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.1%)	79 %	16
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12%)	79 %	22
Grain	Caraamber	0.5 kg (6%)	75 %	59
Grain	Biscuit Malt	0.5 kg (6%)	79 %	45
Grain	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.6%)	74 %	1000

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	10 g	90 min	11 %
Boil	lunga	30 g	60 min	11 %
Boil	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Liquid	200 ml	White Labs

## Notes

- Drożdże - gęstwa po american pils.  
Podział na 2 warki (wyjdzie 2x ~10l.)

I. Czyścioch

II. Dodać płatki/kostkę dębową średnio opiekaną.

(najlepiej amerykański dąb, średnio opiekany. leżakowany jakieś 3 tygodnie w whyski.) ~2-3 tygodnie na cichej.

III. Owoce leśne zamiast płatków?

Jan 22, 2020, 3:38 PM