

## #95 porter

---

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **43**
- SRM **51.4**
- Style **Baltic Porter**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33 liter(s)**
- Total mash volume **44 liter(s)**

### Steps

- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **68 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **33 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **68C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **5.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ II	6.4 kg (58.2%)	79 %	22
Grain	Briess - Pilsen Malt	2.3 kg (20.9%)	80.5 %	2
Grain	Diastatyczny	0.5 kg (4.5%)	80 %	10
Grain	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.5%)	76 %	150
Grain	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	400
Grain	Carafa III special	0.4 kg (3.6%)	70 %	1034
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.6%)	68 %	1200

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	50 g	60 min	11 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Wyeast - 2308 munich lager	Lager	Slant	300 ml	---
-------------------------------	-------	-------	--------	-----

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Wirflok	1 g	Boil	10 min

### Notes

- Carafa i Czekoladowy dodać dopiero na początku przerwy 68st.

Fermentacja przez 4 tygodnie w temperaturach 8,5 (3dni) - 9,5 (3dni) - 10,5 (4dni) - 11,5 (4dni) - 12,5 (4dni) - 16,5 (4dni)

Przelane na cicha 10,5 stopnia 7 dni

Nagazowanie 2,5g na butelke w styczniu (po 1,5 miesiąca od butelkowania malo gazu), a maju nagazowane idealnie.

Piwo zajęło 3 miejsce w konkursie Bergoskim '22 oraz 3 miejsce w konkursie Wrocławskim '22  
*Mar 29, 2022, 5:49 PM*