

# Sweet Baltic Hell

- 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                      | Papryczka Habanero | 40 g   | Boil      | 10 min    |
| 2 papryczki na 20l piwa     |                    |        |           |           |
| Flavor                      | Wanilia            | 20 g   | Secondary | 14 day(s) |
| 2 laski wanilii na 20l piwa |                    |        |           |           |
| 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 i 2 papryczki Habanero. Gotujemy przez 10 min.
5. Wlewamy brzeczke 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 2 laski wanilii i 200ml soku malinowego.

#### REFERMENTACJA:

glukoza, 1.9 CO2

#### LEŻAKOWANIE:

ok. 8-10 tygodni

*Jun 3, 2018, 5:54 PM*