

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