Porterland Balteus 2.0 - nieaktualny ale niemożliwy do skasowania

---

- Gravity **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **29**
- SRM **43.3**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **25.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **34.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **30.7 liter(s)**
- Total mash volume **40.3 liter(s)**

Steps

- Temp **53 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **20 min**
- Temp **73 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **30.7 liter(s)** of strike water to **58.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **53C**
- Keep mash **20 min** at **63C**
- Keep mash **60 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Wiedeński Strzegom	2.8 kg *(25.2%)*	79 %	10
Grain	Wiedeński Bestmalz	1 kg *(9%)*	73 %	150
Grain	Monachijski typ I Strzegom	2 kg *(18%)*	79 %	16
Grain	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg *(0.9%)*	75 %	120
Grain	Caramunich typ III Weyermann	0.5 kg *(4.5%)*	73 %	150
Niemiecki słod monachijski karmelizowany, wspaniały dodatek do piw ciemnych oraz jasnych. Użycie: Do 5% zasypu piwa jasne, 10% zasypu piwa ciemne				
Grain	Red Ale (Melanoidynowy)	0.3 kg *(2.7%)*	60 %	70
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg *(9%)*	70 %	4
Grain	Płatki jęczmienne błyskawiczne	1 kg *(9%)*	70 %	4
Adjunct	Pszenica niesłodowana	1.5 kg *(13.5%)*	75 %	3
Pszenicę wcześniej skleikować: 58-64 °C. Proporcje 1:4				

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Grain	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.2 kg *(1.8%)*	1 %	1000
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Grain	Extra Black Bestmalz	0.3 kg *(2.7%)*	65 %	1400
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Grain	Chocolate Bestmalz	0.3 kg *(2.7%)*	65 %	900
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Grain	Łuska ryżowa sterylizowana	0.1 kg *(0.9%)*	1 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Slant	300 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	4 g	Mash	1 min
Flavor	Wiórki kokosowe	1000 g	Mash	50 min
Podgrzane na patelni				
Flavor	Kakaowiec	500 g	Mash	30 min
Dodać po próbach jodłowych				
Flavor	Śliwka suszona	1000 g	Boil	15 min
Other	Chłodnica	1 g	Boil	20 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	15 min
Flavor	Śliwka suszona	1000 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- Po trzech tygodniach od nastawienia podnieść temp do 15C na 2-3 dni,.
  Potem zdekantować do innego fermentora i lagerować w jak najniższej temp (najlepiej ok 4C) przez 4 tygodnie.
  Apr 1, 2019, 9:54 AM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.