

Smoked Balteus

- Gravity **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **30**
- SRM **47.4**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **34.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **40.2 liter(s)**
- Total mash volume **53.6 liter(s)**

Steps

- Temp **53 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **73 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**
- Temp **47 C**, Time **30 min**

Mash step by step

- Heat up **40.2 liter(s)** of strike water to **51.5C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **47C**
- Keep mash **10 min** at **53C**
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **60 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **7.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Wiedeński	5 kg (37.3%)	79 %	10
Grain	Słód jęczmienny wędzony bukiem 3-6 EBC Weyermann	4 kg (29.9%)	80 %	5
Grain	Słód jęczmienny Château Special B® 400 EBC Castle Malting	1 kg (7.5%)	75 %	400
Grain	Caramunich typ III Weyermann	0.5 kg (3.7%)	73 %	150
Niemiecki słód monachijski karmelizowany, wspaniaty dodatek do piw ciemnych oraz jasnych. Użycie: Do 5% zasypu piwa jasne, 10% zasypu piwa ciemne				
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (7.5%)	70 %	4
Grain	Płatki żytnie błyskawiczne	1 kg (7.5%)	70 %	4
Grain	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.3 kg (2.2%)	1 %	1000
Po próbie jodowej i na wygrzew				

Grain	Extra Black Bestmalz	0.4 kg (3%)	65 %	1400
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Grain	Łuska ryżowa sterylizowana	0.2 kg (1.5%)	1 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	60 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	1000 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	3 g	Mash	1 min
Flavor	Wiórki kokosowe	1500 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	1500 g	Secondary	14 day(s)