

#149 Nic na siłę

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **29**
- SRM **25.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński	1.95 kg (32%)	80 %	3.5
Ziarno	Słód monachijski	3.7 kg (60.7%)	80 %	16
Ziarno	Słód karmelowy jasny	0.2 kg (3.3%)	80 %	150
Ziarno	Słód karmelowy ciemny	0.15 kg (2.5%)	80 %	600
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (1.6%)	55 %	1250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	30 g	60 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL	15 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

New World Strong Ale M42 Mangrove Jack's	Ale	Suche	20 g	Mangrove
--	-----	-------	------	----------