

BALTIC MONSTERS II

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **36**
- SRM **31.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt	3 kg (30%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Dark Malt	2 kg (20%)	78 %	24
Ziarno	Viking Vienna Malt	3 kg (30%)	80 %	7
Ziarno	Viking Caramel 300	0.4 kg (4%)	70 %	300
Ziarno	Viking Red Ale Melanoidin Malt	0.5 kg (5%)	75 %	60
Ziarno	Bruntal Chocolate Malt	0.4 kg (4%)	65 %	800
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.2 kg (2%)	70 %	1100
Cukier	Sugar	0.5 kg (5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Saflager S-189	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis
----------------	-------	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.25 g	Gotowanie	10 min