

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 Carafa 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 |