

Baltic Sailor

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **34**
- SRM **76.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.9 kg (44.6%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (26.2%)	75 %	300
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (26.2%)	75 %	700
Ziarno	Słód czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	50 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji: dolna
Zakres temperatur fermentacji: 8-12°C
Stopień odfermentowania: 73-78%
Flokulacja: wysoka
Tolerancja alkoholu w piwie: 12% ABV

Notatki

- **CHMIELENIE:**
 1. Słód czekoladowy namaczamy przez 30 min w letniej wodzie. Od czasu do czasu mieszamy.
 2. Wodę, w której moczył się słód wraz z ekstraktami wlewamy do garnka, uzupełniamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia.
 3. Dodajemy chmiel Marynka. Gotujemy przez 50 min.
 4. W 50 min dodajemy chmiel Saaz. Gotujemy przez 10 min.
 5. Wlewamy brzeczki do fermentora i uzupełniamy schłodzoną wodą do 20l.

FERMENTACJA:

1. Fermentację burzliwą przeprowadzamy w temperaturze 10-12°C. (ok. 4 tyg)
2. Fermentację cichą przeprowadzamy w temperaturze kilka stopni niższej. (ok. 3 tyg)

REFERMENTACJA:

glukoza, 1.9 CO2

LEŻAKOWANIE:
ok. 8-10 tygodni
3 cze 2018, 14:16