

Call of ktulu

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **28.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **82.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **73.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **98 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **73.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladzaj używając **33.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **82.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	10 kg (40.8%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	1 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Pilzneński	12 kg (49%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	1 kg (4.1%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	30 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suska sucholońska	2000 g	Gotowanie	15 min