

Chocolate Baltic Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **31**
- SRM **26.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.7 kg (67.6%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.9 kg (12.9%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.2%)	81 %	53
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (7.2%)	100 %	99
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.6%)	70 %	690
Ziarno	Roasted Barley	0.1 kg (1.4%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cocoa nibs	150 g	Fermentacja cicha	14 dni