

## danzig

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **36**
- SRM **44.3**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	7 kg (59.8%)	80 %	18
<a href="http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-Munich-Typ-I-Weyermann-1kg-/2750">http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-Munich-Typ-I-Weyermann-1kg-/2750</a>				
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (17.1%)	79 %	10
<a href="http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-WIEDENSKI-Viking-Malt-1kg/946">http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-WIEDENSKI-Viking-Malt-1kg/946</a>				
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	0.7 kg (6%)	74 %	39
<a href="http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-Munich-Typ-II-Weyermann-1kg-/2734">http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-Munich-Typ-II-Weyermann-1kg-/2734</a>				
Ziarno	Carafa III	1 kg (8.5%)	70 %	1034
Vorlauf !!!				
<a href="http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-CARAFa-typ-III-Weyermann-1kg-/2922">http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-CARAFa-typ-III-Weyermann-1kg-/2922</a>				
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (8.5%)	73 %	120
Vorlauf !!!				
<a href="http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-CARAMUNICH-II-Weyermann-1kg-/2827">http://marxam-enology.pl/pl/p/Slod-CARAMUNICH-II-Weyermann-1kg-/2827</a>				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Ale	Suche	20 g	Fermentis
2 paczki w34/70 dla bałtyckiego dla imperialnego s-04 lub s-05 gęstwa				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	150 g	Gotowanie	1 min
<a href="http://www.piwo.org/topic/15015-warzymy-z-kawa/">http://www.piwo.org/topic/15015-warzymy-z-kawa/</a> wysterylizowac przez chwile i trzymac podczas chlodzenia				

## Notatki

- zacieranie  
151°F (66°C) 60 minutes  
170°F (77°C) 15 minutes  
chmielenie 90 min

vorlauf

<http://goodbrew.pl/Blog/3/wszystko-co-powinienes-wiedziec-o-ciemnych-slodach>

<http://blog.homebrewing.pl/kiedy-dodawac-ciemne-slody/>

fermentacja 12 st  
28 sie 2017, 10:59