

Diabeł Kociewski

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **25**
- SRM **24.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep pilsner	2 kg (41.7%)	84 %	4
Ziarno	Dextrin Malt-Crisp	0.6 kg (12.5%)	80 %	3
Ziarno	CaraBody-Viking Malt	0.6 kg (12.5%)	80 %	6
Ziarno	Pale Ale Clear Choice Extra-Crisp	0.5 kg (10.4%)	80 %	3
Ziarno	Carapils-Weyermann	0.2 kg (4.2%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra-Crisp	0.2 kg (4.2%)	80 %	5
Ziarno	Carafa typ II-Weyermann	0.1 kg (2.1%)	80 %	1100
Ziarno	Carafa typ III-Weyermann	0.1 kg (2.1%)	80 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	20 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Chinook	11 g	60 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond Lager Yeast	Lager	Gęstwa	350 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kakaowiec ziarno łuskane (lekko prażone)	50 g	Fermentacja cicha	---
Inne	Płatki Dębowe (mocno przypalane)	20 g	Fermentacja cicha	---