

E scusa finito al dente

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **38**
- SRM **66.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (31.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (26.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.2%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (17.9%)	80 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Diamond lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Lallemand
zadano w 10 stopniach				