

# Experimental Baltic Wheat Porter Based On Flakes

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **55**
- SRM **30.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.45 kg (18%)	93 %	5
Ziarno	Viking Cookie	0.35 kg (14%)	87 %	50
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (12%)	91 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (16%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (16%)	60 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (16%)	60 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.1 kg (4%)	85 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4%)	85 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	15 min	8 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Lager	Suche	10 g	Gozdawa