

# Experimental Wheat Low-ABV Baltic Porter

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **25**
- SRM **23.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.6 L**

## Kroki

- Temp **79 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2 L** wody do zacierania do **88.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 79C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.11 kg (16.7%)	85 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.11 kg (16.7%)	87 %	5
Ziarno	Viking Cookie	0.08 kg (12.1%)	80 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.07 kg (10.6%)	70 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.07 kg (10.6%)	70 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.07 kg (10.6%)	70 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.07 kg (10.6%)	70 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.04 kg (6.1%)	70 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (6.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	8 %

## Drożdże

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