

# Go To The Hel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **28.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **62.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **83.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **62.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	10.4 kg (47.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (32.1%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich	1.5 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	1 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.5 kg (2.3%)	65 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (1.8%)	68 %	1200
Dodatek	Płatki jęczmienne	1 kg (4.6%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	40 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Śliwka wędzona	2400 g	Gotowanie	20 min