

# Hibernus \_ Wymrażany Porter Bałtycki

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **27**
- SRM **31.2**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (17.2%)	100 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.35 kg (6%)	70 %	128
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (4.3%)	80 %	39
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.25 kg (4.3%)	70 %	690
Cukier	Cukier kandyzowany ciemny	0.25 kg (4.3%)	100 %	---
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.4%)	80 %	2
Cukier	Cukier muscovado	0.2 kg (3.4%)	100 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.4%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Dekokcja jednowarowa. Przy butelkowaniu przed wymrożeniem za mało czekoladowy. Wyszedł koźlak podwójny  
*25 gru 2022, 21:22*