

IP N 06/22/XII

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **11.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.4 kg (76.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking Malt Smoked Peat	1 kg (14.2%)	81 %	10
Ziarno	Viking Malt Karmel 200	0.33 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.33 kg (4.7%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	10 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	3 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	0 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	3 min	13.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Burak czerwony	500 g	Zacieranie	30 min
Ziolo	Hibiskus	1 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Płatki owsiane	50 g	Gotowanie	5 min