

## IP N 06/22/XII

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **39**
- SRM **11.1**
- 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 **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 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 **24 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 **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.2 kg (57.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Malt Smoked Peat	2.4 kg (26.7%)	81 %	10
Ziarno	Viking Malt Karmel 200	0.2 kg (2.2%)	75 %	200
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (2.2%)	72 %	50
Cukier	cukier	1 kg (11.1%)	99 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	30 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- sól dodałem przy temperaturze 57stopni

dopilnować temperatury 62st - mieszać regularnie co 2stopnie;  
 czas całego procesu (z przerwą na udostępnienie kuchni na obiad - 5h)

na aromat : hibiskus, szklanka  
 31 gru 2021, 13:42