

Karwia na Kickstarter

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **37.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (35.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (9%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.07 kg (1.3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.01 kg (0.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	25 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lager	Lager	Suche	30.34 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki dębowe palone	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	espresso	275.86 g	Gotowanie	30 min