

# Karwia

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **39**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (45%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (0.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.01 kg (0.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	0.7 kg (10.5%)	78 %	22
Cukier	Cukier	0.2 kg (3%)	90 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lager	Lager	Suche	22 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki dębowe palone	30 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	espresso	200 g	Gotowanie	30 min

### Notatki

- Fak de starter. Fak it.

Refermentacja drożdżami T-58 + glukoza 10g/litr (bardzo mocne nagazowanie).

30 minut przed końcem gotowania sprawdzić BLG (jeszcze 5% ubędzie), dolać dwa duże espresso rozrobione z brzeczką, ekstraktem i cukrem.  
5 sty 2017, 16:21