

Lobata (Tonka Baltic Porter)

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **37**
- SRM **31.1**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (47.8%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (38.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód kawowy	0.25 kg (2.4%)	75.5 %	500
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (4.8%)	70 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.4%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	30 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	ziarno tonka	25 g	Fermentacja cicha	10 dni
------	--------------	------	-------------------	--------