

Matka Boska Bałtykowska

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **19**
- SRM **32.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (7.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (30.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (22.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (6%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.6 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (1.5%)	79 %	45
Ziarno	SPECIAL W	0.2 kg (1.5%)	80 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (1.5%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.8%)	85 %	3
Cukier	cukier	2.5 kg (18.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suszona	200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kawa whisky	100 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- nagazowanie 2.2
14 sty 2022, 19:47