

# OGROMNA NOC

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **91**
- SRM **68.8**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (55.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód Owsiany	0.5 kg (5.6%)	78.5 %	5
Ziarno	Słód Carafa ® typ III 0,5 kg Weyermann®	0.5 kg (5.6%)	65 %	1300
Ziarno	Fawcett Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.6%)	73 %	1001
Ziarno	Słód Kawowy CastleMalting	0.5 kg (5.6%)	75.5 %	500
Ziarno	Wędzony Wiśniowy	1 kg (11.1%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentis

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki Mocha	50 g	Fermentacja cicha	60 dni