

ORP Jadwiga

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **34**
- SRM **31**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **210 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **210 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (43.2%)	95 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (21.6%)	95 %	16
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	2 kg (14.4%)	95 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (3.6%)	85 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.5 kg (10.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.28 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.1 kg (0.7%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.4%)	68 %	1300
Ziarno	Karmelowy 300EBC	0.3 kg (2.2%)	75 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	64.4 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	31.7 g	90 min	11.8 %
Gotowanie	Marynka	7.7 g	90 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	700 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	300 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Śliwka suszona wędzona	300 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Rodzynki	400 g	Gotowanie	60 min