

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
- Przetrzymaj zacier **210 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 |