

ORP Monika

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **32**
- SRM **37.9**
- 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 **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.1 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.61 kg (40.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.25 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.31 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (3.6%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.16 kg (1.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.65 kg (12%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.82 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.33 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa III	0.16 kg (1.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	49.45 g	90 min	7 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	32.97 g	90 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	98.9 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	32.97 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	37.91 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suszona śliwka	329.67 g	Gotowanie	90 min
Przyprawa	rodzynki	329.67 g	Gotowanie	90 min

Notatki

- Słody ciemne (carmel 150, czekoladowy, caraffa 0,1kg) dodane na ostatnie 20 minut zacierania. Caraffa 0,05kg dodana na ostatnie 5 minut. Wysładzanie ~3l wody. Pomiar blg brzezki przedniej 20blg, po wysładzaniu wyszło około 10l 19blg. Po gotowaniu ~9l 22blg - tyle z pomiarów blg i miarki w fermentorze. Fermentacja w 9stopniachC. Start 13.03.19
17 mar 2019, 15:12