

# Piękny LOLO

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **33**
- SRM **37.6**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (21.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (21.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Żytmi	0.25 kg (2.6%)	85 %	8
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (2.6%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	---------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe leżakowane w albańskim brandy	15 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Dekokcja trójwarowa. Połowa piwa leżakowana z dodatkami  
20 gru 2023, 22:15