

# Pirat sTonka

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **25**
- SRM **23**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (49%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (2.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.2 kg (2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	cookie	0.25 kg (2.5%)	70 %	50
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (2%)	80 %	4
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (2%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2%)	70 %	1024
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlflocT	0.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Tonka	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Śruta kakaowa	10 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- Starter drożdżowy 1l  
Burzliwa 2-3tyg w lodówce ~8°C  
Cicha 3tyg lodowka ~8°C

Tonka srutowana??

16,5BLG przed gotowaniem

24 BLG po gotowaniu

28 kwi 2019, 15:33