

smaki szpitalne

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **40**
- SRM **36.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **56.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (52.1%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.4%)	79 %	22
Ziarno	caramunich II	1 kg (10.4%)	80 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (7.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale w34/70	Lager	Suche	11 g	fermenstis