

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 |