

## Solista - jeśli lata, to tylko raz...

- Gęstość **19.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 4.2 kg (56%)  | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt     | 2 kg (26.7%)  | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Caramunich Malt             | 0.3 kg (4%)   | 71.7 %     | 110  |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate Malt    | 0.5 kg (6.7%) | 71.9 %     | 1000 |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.4 kg (5.3%) | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Weyermann - Dark Wheat Malt | 0.1 kg (1.3%) | 85 %       | 14   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka    | 40 g  | 60 min | 8.6 %      |
| Gotowanie | Challenger | 20 g  | 20 min | 7 %        |
| Gotowanie | Challenger | 30 g  | 5 min  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Wyeast 2206<br>Bavarian Lager | Lager | Gęstwa | 1000 ml | Wyeast       |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa                           | Ilość | Użyto do                | Czas   |
|------------|---------------------------------|-------|-------------------------|--------|
| Przyprawa  | śliwka kalifornijska<br>suszona | 500 g | Fermentacja<br>burzliwa | 14 dni |
| Przyprawa  | Kakao                           | 250 g | Fermentacja cicha       | 14 dni |
| Klarowanie | Mech irlandzki                  | 3 g   | Gotowanie               | 15 min |

### Notatki

- Kleikowanie płatków owsianych - 53-59 °C przez 20-30 minut. Schłodzić i dodać do pierwszej przerwy podczas zacierania.  
*24 lis 2015, 13:42*