

# Władca Bałtyku

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **50**
- SRM **36.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Crisp	3 kg (53.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (17.9%)	81 %	8
Ziarno	weyermann - carbohemian	0.25 kg (4.5%)	80 %	200
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	żytni czekoladowy Weyermann	0.2 kg (3.6%)	65 %	700
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Dark	0.5 kg (8.9%)	95 %	75
Cukier	Milk Sugar/Maltodekstryna	0.25 kg (4.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

## Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Notatki

- 1.5 blg z maltodekstryny

Warzenie 19.01.24

BLG początkowe 29.4

BLG końcowe 14,5-15 (bez malto 13-13,5)

Butelkowanie 27.03.24

9 sty 2024, 13:05