

You Are Crazy Baltic Porter

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **20**
- SRM **46.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (27%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (27%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (13.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (9.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (5.4%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (5.4%)	70 %	1034
Cukier	Cukier trzcinowy	0.05 kg (1.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier trzcinowy	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Inne	Płatki dębowe VANILLA	30 g	Fermentacja cicha	20 dni