

# Zoltan

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **32**
- SRM **63.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (25.4%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (50.7%)	80 %	35
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.5%)	68 %	400
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (7.5%)	78 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- 10.02.2023 Warzenie. Fermentacja 15 oC
- 24.02.2023 zlano na "cichą" Bq 8
- 01.04.2023 zabutelkowano 10 L Bq 7,5 + reszta do mrożenia 50/50
- 07.04.2023 1.5 L lodowego zabutelkowano reszta czeka na dodatki
- 15.04.2023 do 5 L lodowego dodano 5 g zrębków dębowych
- 14.05.2023 zabutelkowano 2 L do reszty ok 3 L dodano 45 g świeżej skórki cytryny i 50 g suszonej skórki pomarańczy
- 10 lut 2023, 10:44