

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