

# Baltic Porter with Tonka

- Gravity **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **33.2**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **160 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **31.8 liter(s)**
- Total mash volume **42.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **130 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**

## Mash step by step

- Heat up **31.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **130 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	5 kg (47.2%)	79 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (28.3%)	79 %	22
Grain	Caramel/Crystal Malt - 30L	1 kg (9.4%)	75 %	59
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (1.9%)	73 %	887
Grain	Caraaroma	0.2 kg (1.9%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (1.9%)	70 %	837
Grain	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (9.4%)	79 %	130

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Marynka	40 g	60 min	6.5 %
Mash	Lublin (Lubelski)	40 g	---	3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	23 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	tonka	20 g	Secondary	10 day(s)
Water Agent	whirlflock	5 g	Boil	15 min
Water Agent	gips piwowarski	3 g	Mash	0 min
Water Agent	chlerek wapnia CaCl <sub>2</sub>	4 g	Mash	0 min
Water Agent	soda NaHCO <sub>3</sub>	5 g	Mash	0 min
Other	pożywka piwowarska	8 g	Primary	0 day(s)

## Notes

- Składniki mineralne wody mg/l (Primavera)  
Wapniowy Ca<sup>2+</sup> - 48,1  
Magnezowy Mg<sup>2+</sup> - 6,68  
Sodowy Na<sup>+</sup> - 2,1  
Potasowy K<sup>+</sup> - 1,2  
Wodorowęglanowy - HCO<sub>3</sub> - 166,3  
Siarczanowy SO<sub>4</sub> - 10,29  
Chlorkowy Cl - 5,6  
Fluorkowy F - 0,06  
Ogólna mineralizacja - 251,3

Słody ześrutowane przed zacieraniem

Woda temperatura 70stC po dodaniu słodów temperatura spadła do 67stC - czas 130min

Po 130min temperatura spadła do 62stC, wykonaniu próby jodowej podniesienie temperatury do 65 dodanie 5l wody o temp 65, dodatkowe 15min zacierania w tej temp.

Temp podniesiona do 71 czas zacierania 30min . Próba jodowa ok.

Podniesienie temp do 78stC i rozlanie do 2 pojemników z filtratorem z rurki z oplotu.

Filtracja z dodatkiem wody 5 litrów na każde wiadro.

Uzyskano 25 litrów brzezki o gęstości ok 19blg, oraz 6litrów o gęstości 13blg.

Po gotowaniu 22litry gęstość 22blg, 5litrów 16blg.

Drożdże uwodnione godzinę przed zadaniem. W przypadku brzezki 16blg dodano dodatkowo zebrany w tym roku chmiel mieszanka sybilla, marynka drożdże saflager 34 w /70 przeterminowane o rok :)

Sep 28, 2019, 3:32 PM