

NO. 13 PORTER BAŁTYCKI

- Gravity **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **42**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.1 liter(s)**
- Total mash volume **29.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	4 kg (47.3%)	79 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (35.5%)	79 %	22
Grain	Chit Malt	0.15 kg (1.8%)	75 %	2
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	985
Grain	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3%)	68 %	400
Grain	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3%)	75 %	30
Grain	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3%)	75 %	299
Grain	Black (Patent) Malt	0.15 kg (1.8%)	55 %	985
Grain	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (1.8%)	75 %	601

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	50 min	10 %
Boil	Marynka	25 g	40 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	10 g	Fermentis

Notes

- Wiedeński, Monachijski, Chit - 50min 65stopni
100 g Czekoladowy 400 - 20 min 65 stopni
100 g Czekoladowy 400, Karmelowy 30, Karmelowy 300 - 35 min 71 stopni
50g Czekoladowy 400. Karmelowy 600. Black, Jęczmień palony - 10 min 75 stopni

Wygrzew - 3 min 78 stopni
Jan 6, 2017, 4:31 PM