

Porterland Balteus 3.0

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **35**
- SRM **43.2**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **23.8 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **33.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **83 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **32.3 liter(s)**
- Total mash volume **43 liter(s)**

Steps

- Temp **51 C**, Time **15 min**
- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **32.3 liter(s)** of strike water to **56.2C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **51C**
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **11.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---|-----------------------------|----------------|--------|------|
| Grain | Wiedeński | 4 kg (37.2%) | 79 % | 10 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (18.6%) | 79 % | 16 |
| Grain | Cara Ruby Castle | 1 kg (9.3%) | 10 % | 49 |
| Grain | Płatki owsiane błyskawiczne | 2 kg (18.6%) | 70 % | 4 |
| Grain | Simpsons - Aromatic Malt | 1 kg (9.3%) | 82.5 % | 60 |
| https://piwnykraft.pl/pl/p/Aromatic-Simpsons-0%2C25-kg/1699 | | | | |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (2.3%) | 68 % | 1200 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew | | | | |
| Grain | Extra Black Bestmalz | 0.5 kg (4.7%) | 1 % | 1400 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew | | | | |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------|--------|------|------------|
|---------|------|--------|------|------------|

| | | | | |
|------|---------|------|--------|-------|
| Boil | Marynka | 60 g | 60 min | 8.8 % |
|------|---------|------|--------|-------|

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|-------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Slant | 100 ml | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|----------------------------|---|--------|-----------|----------|
| Water Agent | Kwas mlekowy | 3 g | Mash | 1 min |
| Flavor | Wiórki kokosowe | 800 g | Mash | 50 min |
| Podgrzane na patelni | | | | |
| Other | Łuska ryżowa | 100 g | Mash | 80 min |
| Flavor | Kakaowiec | 500 g | Secondary | 7 day(s) |
| Dodać po próbach jodłowych | | | | |
| Flavor | Śliwka suszona | 2000 g | Boil | 30 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 15 min |
| Flavor | Kostki dębu zalane 3 lata d whisky i burbonie | 100 g | Secondary | 7 day(s) |

Notes

- Łuska ryżowa w proporcjach 30 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 90g, 40% - 120g, 50% - 150g
Namoczyć w gorącej wodzie.
Apr 11, 2020, 10:38 PM
- Fermentacja burzliwa: 6°C - 15°C 4-5 tygodni przy blg 24.
Fermentacja cicha: 10°C - 4 dni - ze śliwką.
Podnieść temperaturę na 1-2 dni (najlepiej zrobić to w momencie, kiedy drożdże wyraźnie spowalniają i kończą fermentację). Dopiero potem zlać z nad drożdzy i do chłodnego.
Lagerowanie - 4°C - 28 dni
Leżakowanie - 2°C - około 4 miesiące
Apr 11, 2020, 10:38 PM