

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 znad drożdży i do chłodnego.
Lagerowanie - 4°C - 28 dni
Leżakowanie - 2°C - około 4 miesiące
Apr 11, 2020, 10:38 PM