

# CHOCOLATE PORTER 17,3BLG - HB

- Gravity **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **28**
- SRM **34.2**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.2 liter(s)**
- Total mash volume **29.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (40.5%)	85 %	7
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (6.8%)	80 %	5
Grain	Fawcett - Brown	1 kg (13.5%)	72 %	180
Grain	Oats, Malted	1 kg (13.5%)	80 %	2
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (13.5%)	83 %	5
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.1%)	71 %	1150
Grain	Castle Cafe	0.3 kg (4.1%)	75.5 %	480
Grain	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (4.1%)	77 %	97

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	30 g	40 min	11 %
Aroma (end of boil)	Sorachi Ace	50 g	30 min	1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Tonka	10 g	Secondary	2 day(s)
Flavor	Lukrecja	10 g	Secondary	2 day(s)
Flavor	kawa Yellow Bourbon	100 g	Secondary	2 day(s)
Flavor	Ziarna kakaowca	50 g	Secondary	2 day(s)

Spice	Wanilia laska	2 g	Secondary	2 day(s)
-------	---------------	-----	-----------	----------

## Notes

- 24 l piwa przed gotowaniem  
10 dni przed rozlewem rozcinamy wanilię, dorzucamy tonkę i lukrecję i zalewamy wódką i odstawiamy.  
Ziarna kakaowca i kawę prażymy przez 20 min w 120 stopniach tuż przed dodaniem do piwa.  
Wymoczone przyprawy i wystudzoną kawę i kakaowca wrzucamy do woreczka muślinowego, obciążamy kieliszkiem i wrzucamy na 2 dni przed końcem do piwa.  
Zacieranie na lenia w 68 stopniach.  
Temperatura fermentacji 17-18 stopni.  
*Sep 29, 2021, 6:31 PM*