

# Coronaporter

---

- Gravity **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **35**
- SRM **43.2**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.6 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **25.4 liter(s)**
- Total mash volume **35.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **75 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **25.4 liter(s)** of strike water to **58.4C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **75C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (34.5%)	79 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (29.6%)	79 %	22
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (19.7%)	80 %	4
Grain	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.9%)	71 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (2.5%)	55 %	985
Grain	Rye, Flaked	0.4 kg (3.9%)	78.3 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	50 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Slant	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-------	-------	--------	------------------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	płatki dębowe macerowane w whisky	100 g	Secondary	20 day(s)

### Notes

- Warka 52, warzone 20.03. Wyszło 21,5l - 19,5 Blg. Przy dodatku paczki płatków żytnich zrobił się kleisty zacier. Piwo smaczne w smaku przy rozlewie na cichą 20.04. przy 6 BLG.

Dodana paczka płatków opiekanych macerowanych w whisky (Ballantine's). Rozlane 27.06. do ok 50 butelek ( w tym 40 0,33l) przy 5 blg. Bardzo dobre choć musi się ułożyć - receptura zdecydowanie do powtórzenia.  
*Mar 1, 2020, 11:39 AM*